

Heeft u een allergie?
Meld het ons even.

PIEKE POTLOED *bar ★ bistro*

VEGETARISCHE GERECHTEN

× VEURGERECHTE ×

- Carpaccio van 't Blue Blanc Belge Rund** 9.95
Rundercarpaccio geserveerd met
Cipriancrème & Parmezaanvlokken
- Scampi's in e Krokant Jeske** 9.95
Scampi's Tempura, Chilimayo & Frisse Salade
- Broedplenske** 6.75
Zuurdesembrood geserveerd met
Tomatentapenade, Kruidenboter
& Olijven
- Grottekiescroquêtsjes** 9.95
2 Croquetten gevuld met Limburgse Grottenkaas
geserveerd met onze eigen Stroopsaus &
Vijgen-Noten-Dadelbrood

sharing is caring 19.95



Proeverij voor 2 personen met o.a. Scampi,
Kroketjes, Heuvellandham, Soepje & Brood
Kruidenboter

Kinderkes & Seniore

ZIE ANDERE ZIJDE

Soppe

Unnesop - Specialiteit!
Gegratineerde Uiensoep
geserveerd met Zuurdesembrood
Groot 6.75 - Klein 5.75



Sop van de week
Soep van de week
geserveerd met Zuurdesembrood
Groot 6.50 - Klein 5.50



HOOFD

« GERECHTE »

- Mestreechse Saté**
Saté van de Haas geserveerd met Frites,
Atjar & Kroepoek
- 3 stokjes 17.00
4 stokjes 19.50
5 stokjes 22.00
- Awwerwets Mestreechs Zoervleis** 15.75
Maastrichts Stoofvlees zoetzuur naar
oud Maastrichts Recept geserveerd met
Frites, Salade & Mayonaise
- Knien van Ama** 18.75
Konijn op grootmoeders wijze geserveerd
met Appelcompote, Frites & Salade
- Mestreechse Staoverij mèt Aaid Beer** 18.75
Maastrichtse Staoverij bereid met
Brand Oud Bruin & Varkenshaas van het
Limburgs Krulvarken. Geserveerd met
Appelcompote, Salade & Frietjes
- Ribkes van 't Heuvelland Verreke** 19,00
Malse Spareribs geserveerd met Frites,
Salade & Spicy Barbecuesaus
- Gebakken Steak van 't Blue Blanc Belge Rund** 19.95
Steak 180 gram geserveerd met
Warme Groenten, Gratin & Peper-Cognacsaus

« PASTA »

- Tagliatelle mèt Hin & Pesto**
Zachtgegaarde Kipfilet in een Pesto-Roomsaus,
Zongedroogde Tomaat & Parmezaan
16.50
- Tagliatelle mèt Bospaddesteul**
3 soorten Paddestoelen, Verse Tuinkruiden,
Knoflook & Parmezaan
16.50
- Tagliatelle mèt Zalm en Scampi's**
In een Kruidige Dressing van Dille, Bieslook,
Zongedroogde Tomaat en Olijven
17.95

- Kalfsentrecote 250g mèt Bearnaise** 24.50
Kalfsentrecote 250g met Bearnaise
geserveerd met Warme Groenten & Gratin
- Vangs van d'n Daag** Dagprijs
Vangst van de dag
- Zalmfilet oet d'n Ove** 19.95
Zalmfilet uit de Oven
geserveerd met Gratin, Groene Asperge
Warme Groenten & Beurre Blanc
- Chef's Special** v.a.19.50
Wekelijks wisselend gerecht
- Quiche mèt Spinazie, Ricotta & Paddestoelen** 17.50
Quiche met Spinazie & Ricotta
Geserveerd met Frisse Salade

SUPPLEMENTEN

- Frites & Mayonaise 3.75
Zuurdesembrood 2.00
Ketchup | Curry 0.50
Extra Mayonaise 0.50
Gemenge Salade 2.00

SALADES

GESERVEERD MET BROED VAAN BREAD & DELICIOUS

- Geitokieske**
Druiven & Notenmelange
16.50
-
- Scampi & Geruikde Zalm**
Chilimayonaise & Bos ui
17.75
-
- Heite Hin**
Rode Ui & Paprika
16.50

3 GANGEN MENU

24.95

- MESTREECHS**
Soep naar keuze
of
Klein Broodplankje

Zuurvlees
Salade, Frites &
Mayonaise
of
Konijn
Salade, Frites &
Appelcompote
of
Maastrichtse Staoverij
Frites, Salade &
Appelcompote
of
Saté van de Haas
Atjar, Frites & Kroepoek

Café Limbourgeois.
Koffie, Cappuccino of
Thee

28.50

- PIEKE POTLOED**
Carpaccio van
Limousinrund
of
Scampi's
of
Grottenkaascroquetten

Gebakken Steak
met Peper-cognacsaus,
Gratin
& Groentegarnituur
of
Zalmfilet uit de Oven
Beurre Blanc,
Groentegarnituur &
Gratin
of
Vegetarische Quiche
met Frisse Salade

Tiramisu van het Huis
of
Warme Appeltaart
met Vanilleijs en
'Crème Anglaise'
of
Kaasassorti (+€2,-)

DESSERTS

- Chocolade Brownie** 6.50
Geserveerd met Gezouten Caramelsaus
& Vanille-ijs
- Tiramisu** 6.50
Volgens traditioneel recept
- Limbourgeois** 6.00
Espresso | Mocca-ijs | Els La Vera & Caramel
- Oma's Appeltaart** 6.50
Vanilleijs, Slagroom & Crème Anglaise
- Roeje Druim** 6.50
Meringue | Rode Vruchten | Vanille-ijs
Slagroom
- Klein Kiesplenske** 10.25
Kaasassorti met 3 verschillende soorten