

# Lunch

van 11:30 - 16:00 uur

## Brood

*Ons brood wordt gemaakt met lokaal en biologisch graan. Verwerkt tot een knapperig, luchtig en sappig zuurdesembrood.*

### Gegrilde groenten

Kaviaar van aubergine | Huisgemaakte zoetzure groenten.

### Oesterzwammen "sjoarma"

Rucolamayonaise | "Puur Aroma" kruidensla.

### Boerenkaas van Mergelland

Crème van Gulpener mosterd | "Puur Aroma" kruidensla.

### Gerookte forel

Gerookt en gemarineerd | Rucolamayonaise.

### "Kuusj" pulled porc

Hummuscrème | Huisgemaakte zoetzure groenten.

### Gegrild zuurdesembrood

14

### Zuurdesembroodje 150 g

16

## Warm

### Tomatensoep

Olie van rucola.

8

### Soep van het seizoen

8

### Croque Monsieur

Tosti | Bechamelsaus | Huisgemaakte ketchup.

8

### Tarte Tatin van prei

Crème van kerrie | Side salade.

14

## Salade

*Onze salades worden geserveerd met zuurdesembrood.*

### Salade Val-Dieu

Gratineerde Val-Dieu-kaas op een crostini | Huisgemaakte zoetzure groenten | Dressing van appelstroop.

20

### Salade Tempeh

Rul gebakken tempeh en oesterzwammen | Huisgemaakte zoetzure groenten | Dressing van appelstroop.

18

### Salade met forel

Gerookt en gemarineerd | Rucolamayonaise.

21

### "Kuusj" hooiham met meloen

Powersalade van "Puur Aroma" | Dressing van olijfolie en appelstroop.

22

Vraag naar glutenvrije en lactosevrije opties. Vegan of op verzoek vegan mogelijk bij verschillende gerechten.

# Borrel - Apéritief

van 16:00 - 17:30 uur

## Borrelkaart

<b>Borrelplank Alôr (voor 2 personen)</b>	20
"Kuusj" venkelworstje   "Kuusj" hooiham   "Kuusj" grillworst   "Kaviaar" van gepofte aubergine   rillette van gerookte forel   radijs met selderijzout.	
<b>De "Planck" krokant (voor 2 personen)</b>	18
3 x 2 verschillende soorten crostini's met een topping uit de streek. Keuze uit: "Kuusj" fijne vleeswaren van varken, "Sjevraoje" kazen uit de regio of "Vert" belegd met vegan producten.	
<b>6 bitterballen</b>	8
Keuze uit: 6 x Bleu de Belge bitterballen met Gulpener mosterd of 6 x oesterzwambitterballen met Gulpener mosterd.	

Perfect als apéritief, borrelmoment of lichte pauze tussen lunch en diner.

# Diner

van 17:30 tot 20:30

## Voorgerecht - entrée

<b>Rode biet</b>	14
Powersalade   Sinaasappel gekonfijt   "Sjevraoje" kaas   Walnoten.	
<b>Tarte Tatin van prei</b>	12
Crème van kerrie.	
<b>Gemarineerde zalmforel</b>	18
Zalmforel van Commanderie 7   Crème van Gulpener mosterd   Aardappel   zoetzure venkel.	
<b>Steak tartaar Blue de Belge</b>	18
Gepocheerd ei   Powersalade   Hollandaisesaus   Crostini.	

## Soep - Potage

<b>Tomatensoep</b>	8
Rucolaolie   Crème van bieslook.	
<b>Aspergesoep</b>	8
Rucolaolie   Aspergestukjes   Bieslook. Optioneel "Kuusj" ham +1.	

## Hoofdgerecht - plat principal

<b>Knolselderij gekonfijt</b>	20
Met sinaasappelsaus.	
<b>Asperges à la Flamande</b>	28
Asperges   Ei   "Kuusj" ham   Aardappel   Peterselie.	
<b>Forel (gefileerd) Commanderie 7</b>	27
Amandelen   Wittewijnsaus.	
<b>Geconfijte eendenbout</b>	26
Sinaasappelsaus.	
<b>Diamanthaas van Blue de Belge</b>	29
Rode wijnsaus.	

## Bijgerechten - entremets

<b>Aardappelpuree</b>	+4
<b>Aardappelblokjes met dragon</b>	+4
<b>Spätzle met rozemarijn</b>	+4
<b>Side salade (koud)</b>	+3
<b>Geroosterde groenten (warm)</b>	+3

## Dessert

<b>Citroen tartelette meringue</b>	12
<b>Tarte Tatin van appel</b>	12
Appel   Bladerdeeg   Vanille-ijs   Gezouten caramel.	
<b>Baba met rum</b>	14
Cake   Seizoensfruit   Vanille-ijs.	
<b>Poire Belle Hélène</b>	14
Gepocheerde peer   Vanille-ijs   Chocoladesaus.	

---

**Aardbeien Romanoff**

14

Verse aardbeien | Vanille-ijs | Romanoffsaus.

**Menu**

*Wij serveren een wisselend 3- of 4-gangenmenu. Onze menu's zijn samengesteld met gerechten van de kaart. Heeft u dieetwensen of allergieën? Geef dit gerust door aan onze gastheer of gastvrouw.*

**3-gangenmenu**

45

**4-gangenmenu**

52

**Kindermenu**

Kinderen tot 12 jaar eten mee voor de helft van de menuprijs en krijgen kleinere porties.

Vraag naar gluten-, lactosevrije en vegan opties. Vegan of op verzoek vegan mogelijk bij verschillende gerechten.

# Kindermenu

van 17:30 tot 20:30

## Voorgerecht

**Tomatensoep** 5  
Soepballetjes | Crostini | Room.

---

**Caesarsalade** 7  
Salade | Caesardressing | Krokante kip.

---

## Hoofdgerecht

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten of een side salade.*

**Hamburger** 14  
Keuze uit kipburger of linzenburger | Aardappelbroodje.

---

**Kroket** 10  
Van Blue de Belge.

---

## Dessert

*De kids kunnen het dessert zelf samenstellen.*

**IJs (1 bol)** 2  
Vanille | Chocolade | Caramel.

---

**Verse aardbeien** 4

---

**Chocoladesaus** 2

---

**Nougatine** 1

---

Het kindermenu is voor kinderen tot 12 jaar. Vraag naar glutenvrije, lactosevrije en vegan opties.

# Producten index

lokale leveranciers

## Onze producten komen zo veel mogelijk van lokale bodem

### 1. Natuurbakkerij Brwad - Zuurdesembrood

Elisabeth Strouvenlaan 51A, 6214 AX Maastricht

---

### 2. Slagerij Kusters - Vleeswaren

Rijksweg 73, 6269 AB Margraten

---

### 3. Vleesatelier Kuusj & Ko - Ham

Hoofdstraat 63, 6281 BB Mechelen

---

### 4. Het Vitamientje - Groenten en fruit

Veilingweg 31, 6247 EP Gronsveld

---

### 5. Puur Aroma - Kruiden en sla

Pasveld 4, 6269 NJ Margraten

---

### 6. Gulpener Bierbrouwerij - Bier en drank

Rijksweg 16, 6271 AE Gulpen

---

### 7. Goessens Wijnhandel en slijterij - Wijn

Watermolen 43, 6229 PM Maastricht

---

### 8. Wijngoed Thorn - Wijn

Bogenstraat 12A, 6017 AV Thorn

---

### 9. Local koffie - Koffie

Celsiusstraat 1, 6003 DG Weert

---

### 10. Viskwekerij Commanderie 7 - Vis

Commanderie 7, B3792 Sint-Pieters-Voeren

De kaart wisselt met het seizoen en met wat de streek op dat moment te bieden heeft.