



# - 't wycker -

# CABINET

# BISTROT

## ONTBIJT (10.00 - 12.00)

Het brood dat wij serveren, wit of donker zuurdesem molenaars brood, wordt uitsluitend gemaakt op basis van eigengemaakt zuurdesem. De 100% zuivere bloem en tarwe (zonder E-nummers en enzymen) komen bij een molenaar vandaan (Silvolde) die nog ouderwets maalt. Tevens hebben wij glutenvrij brood.

CABINET ONTBIJT 14,90

*Koffie, thee, koffie verkeerd of cappuccino met een verse jus, 2 boterhammen met Prosciutto cotto en jong belegen kaas, croissant met jam, gekookt eitje en een bakje yoghurt met vers fruit en cruesli.*

PROSECCO ONTBIJT 14,90

*Glas prosecco, koffie, thee, koffie verkeerd of cappuccino, 2 boterhammen met Prosciutto cotto en jong belegen kaas, scrambled eggs en een croissant met jam.*

BIOLOGISCH LIMBURGSE YOGHURT 5,90

*Vers fruit en cruesli.*

## LUNCH (10.00 - 16.00)

### SOEPEN *verkrijgbaar tijdens lunch en diner*

Soepen worden geserveerd met ambachtelijk gebakken focaccia brood.

L'OIGNON GRATINÉE \*V 7,60

*Klassieke Franse uiensoep, gegratineerd met Gruyère kaas.*

DAGSOEP (zie krijtborden) dagprijs

*Wisselende huisgemaakte dagsoep.*

### NOTEN VIJGENBROOD

GEROOKTE HEILBOT 9,30

*Gerookte heilbot, basilicumcrème, kropsla en little gem.*

GEITENKAAS \*V 9,10

*Lauwarme geitenkaas, rucola, cashewnoten en frambozencoulis.*

### LUNCHSPECIALS

*Op onze krijtborden staan wisselende lunchspecials. Deze worden gemaakt met dagverse (streek)producten.*

## ANTIPASTI (16.00 - 22.00)

GEMARINEERDE OLIJVEN 4,40

*Combinatie van groene en zwarte olijven.*

BELLA CERIGNOLA 4,90

*Groene koningsolijven met pit uit Cerignola (Apulia).*

CALAMARES 5,90

*Huisgemaakte calamaresringen met aioli.*

MINI JUS DE BOULES 5,90

*Gehaktballetjes in zoete biersaus.*

LA BELLE ILOISE 7,90

*Topkwaliteit visconserven uit Normandië, geserveerd met toast.*

SCAMPI SPIESJES (2 stuks) 6,40

*Scampi gemarineerd in olie, citroen, oregano en rode peper.*

ARANCINI (4 stuks) 6,80

*Huisgemaakte gefrituurde risottoballetjes met wisselende vulling.*

## DINER (17.00 - 22.00) \*V = Vegetarisch

### VOORGERECHTEN

ANTIPASTI VOOR TWEE 22,80

*Chef's selectie van warme en koude gerechtjes van onze antipastikaart.*

TARTAAR VAN GEROOKTE NOORSE ZALM 11,90

*Met rivierkreeftjes, Granny Smith, zalmeitjes en saffraan-dille mayonaise.*

KLEINE SALADE CAPRESE \*V 9,70

*Italiaanse buffelmozzarella, cherry tomaten, basilicum en extra vierge olijfolie.*

CARPACCIO 12,90

*Topkwaliteit carpaccio van meesterslager Joep Schürmann, Parmezaanse kaas, cherry tomaten, pijnboompitten, rucola en truffelolie.*

GARNALENKROKETTEN 12,90

*2 ambachtelijke grijze garnalenkroketten, toast, garnituur en huisgemaakte remouladesaus.*

STEAK TARTAAR (110 gram) 13,90

*Versgemalen biefstuk van Daalhoeve Maastricht (Natuurlijk Begrazen), kappertjes, cornichon, sjalotjes, ansjovis, toast en een rauw scharrelei dooier.*

ESCARGOTS FLAMBÉES À L'ABSINTHE 9,80

*Wijngaardslakken op Bourgondische wijze met kruidenboter, geflambeerd met Absinthe.*

### WEEKSPECIALS *Op onze krijtborden staan enkele wisselende weekspecials. Deze worden gemaakt met enkel dagverse (streek)producten, afkomstig van de versmarkten uit de omgeving.*

### BAGELS

GEROOKTE NOORSE ZALM 9,60

*Gerookte Noorse zalm, Mizuna sla, komkommer en huisgemaakte citroenmayonaise.*

LIMBURGSE HOENDERFILET 9,60

*Krokant gebakken Limburgse hoenderfilet, gemengde sla, garnituur en een licht pikante cocktailsaus.*

BUFFELMOZZARELLA \*V 9,60

*Italiaanse buffelmozzarella, rucola, cherry tomaten, basilicum en extra vierge olijfolie.*

### BOTERHAMMEN *Wit of donker zuurdesem molenaars brood.*

PROSCIUTTO SAN DANIELE 9,10

*Minimaal 2 jaar gerijpte Italiaanse gedroogde ham, rucola, cherry tomaten, Parmezaanse kaas en extra vierge olijfolie.*

OUDE KAAS \*V 7,80

*Pittige Stompeloren oude kaas van 't Rommedoeke en Limburgse appelstroop.*

DAGOBERT 7,40

*Prosciutto cotto, kaas, gekookt ei, garnituur en Belgische mayonaise.*

TONIJN 7,60

*Huisgemaakte tonijnsalade, cornichons, kappertjes, garnituur en citroenmayonaise.*

KALFSKROKETTEN 9,90

*2 ambachtelijke kalfskroketten op brood, garnituur en Limburgse mosterd.*

GARNALENKROKETTEN 12,90

*2 ambachtelijke grijze garnalenkroketten op brood, garnituur en huisgemaakte remouladesaus.*

### VOOR DE KIDS

BAGEL ham en kaas (warm) 4,90

BAGEL jam 4,45

KIDS OMELET 4,60 / 5,30

*Sneetje brood, omelet naturel of met ham en/of kaas.*

KIDS KALFSKROKET 7,90

*Kalfskroketje, handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayo.*

KIDS KIPSCHNITZEL 7,90

*Huisgemaakte kipschnitzel, handgesneden patatten*

*groene salade, appelmoes en mayonaise.*

### CROSTINI'S *prijs per stuk*

- Pomodori en basilicum. 1,90

- Gerookte Noorse zalm, dille, citroenzeste en citroenmayonaise. 2,70

- Gerookte heilbot, avocado en citroenolie. 2,70

- Lauwarme foie-gras met Sauternes. 2,90

- San Daniele, Parmezaanse kaas en truffelolie. 2,70

- Gemarineerde aubergine met brokkelkaas. 2,10

### CHARCUTERIE

PROSCIUTTO SAN DANIELE 6,90

*Minimaal 2 jaar gerijpte Italiaanse gedroogde ham.*

PLATEAU CHARCUTERIE 12,90

### FROMAGES

PARMIGIANO CON MIEL 5,90

*16 tot 24 maanden gerijpte Parmezaan met honing.*

PLATEAU FROMAGE 12,90

### LUNCHGERECHTEN

PAN OMELETTE PAYSAN 10,90

*Omelet met spekjes, grotchampignons, ui, paprika en courgette, geserveerd in een steelpannetje met brood.*

VEGA PAN OMELETTE \*V 10,30

*Omelet met paprika, ui, courgette en grotchampignons, geserveerd in een steelpannetje met brood.*

UITSMIJTER 9,90

*Limburgse prosciutto cotto en/of kaas, gemengde salade en garnituur.*

RAVIOLI CAPRESE \*V 18,70

*Handgemaakte ravioli gevuld met mozzarella en tomaat, rucola, gepofte tomaten en pomodori-basilicumboter, geserveerd met groene salade en brood.*

STEAK TARTAAR (110 GRAM) 13,90

*Versgemalen biefstuk van Daalhoeve Maastricht (Natuurlijk Begrazen), kappertjes, cornichon, sjalotjes, ansjovis, toast en een rauw scharrelei dooier.*

STEAK TARTAAR PRÉPARÉ (160 GRAM) 19,80

*Versgemalen biefstuk van Daalhoeve Maastricht (Natuurlijk Begrazen), kappertjes, cornichon, sjalotjes, ansjovis, toast, rauw scharrelei dooier en handgesneden patatten.*

CLUB SANDWICH 11,70

*Gebakken kippendijflet gemarineerd in Teriyaki, gebakken spek, tomaat, komkommer, gemengde sla, gekookt ei en Belgische mayonaise.*

CABINET BURGER 17,60

*Maas, Rijn, IJssel rund burger, bacon, Stompeloren oude kaas, coeur de boeuf tomaat, handgesneden patatten en huisgemaakte bbq saus.*

### SALADES *verkrijgbaar tijdens lunch en diner*

Salades worden geserveerd met ambachtelijk gebakken focaccia brood.

CAESAR SALADE 15,90

*Krokant gebakken Limburgse hoenderfilet, little gem, botersla, croutons, Parmezaanse kaas, zacht gekookt ei, gezouten ansjovis en Caesar dressing*

WISSELENDE MAALTIJDSALADE (zie krijtborden) dagprijs

SCAMPI AVOCADO 16,40

*Scampi gegaard in knoflookolie, little gem, kropsla, Granny Smith, avocado, komkommer en tomaat.*

### FLAMMKUCHEN *gehele dag verkrijgbaar* 10,90

Krokante Elzasser 'pizza' met flinterdunne bodem.

- Gruyère kaas, ui en spek.

- Italiaanse buffelmozzarella, pomodori en basilicum.

- Tonijn, kappertjes, cornichons, olijf, rode ui en brokkelkaas.

### BROOD 3,90

- Kruidenboter.

- Huisgemaakte aioli.

- Wisselende huisgemaakte tapenade.

- Alle toppings. 4,90

### OESTERS

Half dozijn oesters. dagprijs

### KIDS *Voor onze jonge gasten*

KIPSCHNITZEL 7,90

*Huisgemaakte kipschnitzel, handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.*

MINI JUS DE BOULES 7,90

*Gehaktballetjes in een zoete saus, handgesneden patatten, appelmoes en mayonaise.*

KALFSKROKETJE 7,90

*Kalfskroketje, handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.*

### DESSERT

PROFITEROLES 6,90

*Huisgemaakte luchtige soezen gevuld met vanille ijs, chocoladesaus, amandelschaafsel en slagroom.*

CHOCOLADE PARFAIT 7,10

*Geserveerd met vanillecrème, crumble en chocochips.*

TRIFLE MET AARDBEIEN EN BOSBESSEN 7,10

*Huisgemaakte cake, crème van Griekse yoghurt en witte chocolade, aardbeien, bosbessen en slagroom.*

CHEESECAKE dagprijs

*Verse cheesecake met wisselende samenstelling van smaken.*