



THE  
BISTRO

# ONTBIJT

 **PLANTAARDIGE YOGHURT** € 6,50  
Met fruit uit de tuin van Vaeshartelt, TLANT granola en magnolia siroop.

 **CROISSANT MET CONFITURE** € 5,50  
Confiture gemaakt van vruchten uit de tuinen van Vaeshartelt.

 **VERS GEPERST GROENTENSAP** € 4,50

# VOOR

 **LIMBURGSE TOSTI** € 10,50  
Met biologische kaas en bechamel, op heerlijk tomaten zuurdesembrood.

 **FLAMMKUCHEN** € 11,50  
Met rode ui, witte bonenpuree en waterkers.

 **MOESTUINSALADE VAN VAESHARTELT** € 16,50  
Met een wisselende invulling, afhankelijk van wat de moestuin ons te bieden heeft.

 **SALADE LIMBURGSE ASPERGES** € 14,50  
Een ode aan de lente knapperige asperges met magnolia vinaigrette.

**SALADE GEULFOREL** € 15,50  
Met mierikswortel, venkel en pittige waterkers.

 **SALADE RODE BIET** € 13,50  
Een bijzondere salade van rode biet, mierikswortel, waterkers en hazelnoten.

**NEDERLANDSE RIVIERKREEFT COCKTAIL** € 15,00  
Rivierkreeft met bonenmelange, krokant van amandel en paprika-cocktailsaus.

 **BROODPLANKJE** € 7,50  
Met bonenspread en pesto uit eigen tuin.

 **SALADE SJEVROAJE** € 18,50  
Met typische Limburgse ingrediënten en oesterzwammen uit onze eigen kelder.

 **OESTERZWAMSOEP** € 7,50  
Gemaakt van oesterzwammen uit onze eigen kelder, knolselderij en aardappel.

# BROODJES

 **ROZEMARIJN DESEM COURGETTE** € 11,50  
Gegrilde courgette met bindsla, rode ui, pesto uit onze eigen moestuin en hazelnoten.

**ROZEMARIJN DESEM PULLED CHICKEN** € 13,50  
Pulled chicken met heerlijke augurken, rode ui en pruimen.

# MENU VAN DE CHEF

*Het menu wisselt wekelijks afhankelijk van het seizoen en aanbod. Vooraf starten wij altijd met de salade Vaeshartelt, gevolgd door een groenten gerecht en een vis en/of vleesgerecht. Als afsluiter geniet je van een heerlijk lokaal dessert.*

**2 GANGEN € 28,50**  
Salade VH | Vis, vlees of groenten

**3 GANGEN € 36,50**  
Salade VH | Groenten | Vis, vlees of groenten

**4 GANGEN € 45,50**  
Salade VH | Groenten | Vis, vlees of groenten | Dessert

**5 GANGEN € 52,50**  
Salade VH | Groenten | Vis | Vlees | Dessert

**6 GANGEN € 59,50**  
Salade VH | Groenten | Vis | Vlees | Kaas | Dessert

*We houden graag rekening met je wensen. Ook serveren wij je menu graag volledig plantaardig.*

# HOOFD

**ZUURVLEES MET FRIET** € 19,50  
Met appelcompote, Vaeyonaise en bindsla.

**VAESBURGER** € 16,50  
Lokaal rund, gepofte paprika en uienketchup op rozemarijn desembrood.

**KNIEN IN 'T ZOER** € 26,50  
Konijn in het zuur, met hasselback aardappel en wortel.

**KABELJAUW** € 24,50  
Geserveerd met venkel en een saus van knolselderij en aardappel.

 **KNOLSELDERIJ** € 20,50  
Met pindasaus, zuurkoolsalade en hazelnoten.

 **ASPERGES FLAMANDE** € 22,50  
Met ham, krieltjes en peterselie.

 **SPITSKOOL** € 20,50  
Spitskool met een sabayon van Gulpener mosterd.

**PORTIE FRIET MET VAEYONAISE** € 5,00

# KIDS


**MINI BURGER** € 9,50  
Met friet en Vaeyonaise.

**MINI GROENTEN MET HUMMUS** € 7,50

# DESSERT

-  **LUIKSE WAFEL** € 8,50  
Met kersensorbet.
-  **CHOCOMOUSSE** € 9,50  
Met chocoladesorbet.
-  **VAESAPPELTAARTJE** € 11,50  
Met appelsorbet.
-  **LIMBURGSE KOFFIE** € 9,00  
Met Els la Vera, slagroom en een Vaeshartelt bonbon.
-  **KAASPLANK VAN LOKALE KAZEN** € 14,50  
Met membrillo en kweeperenstroop.
-  **VLAAI VAN SODELICIOUS** € 5,00

# BORREL

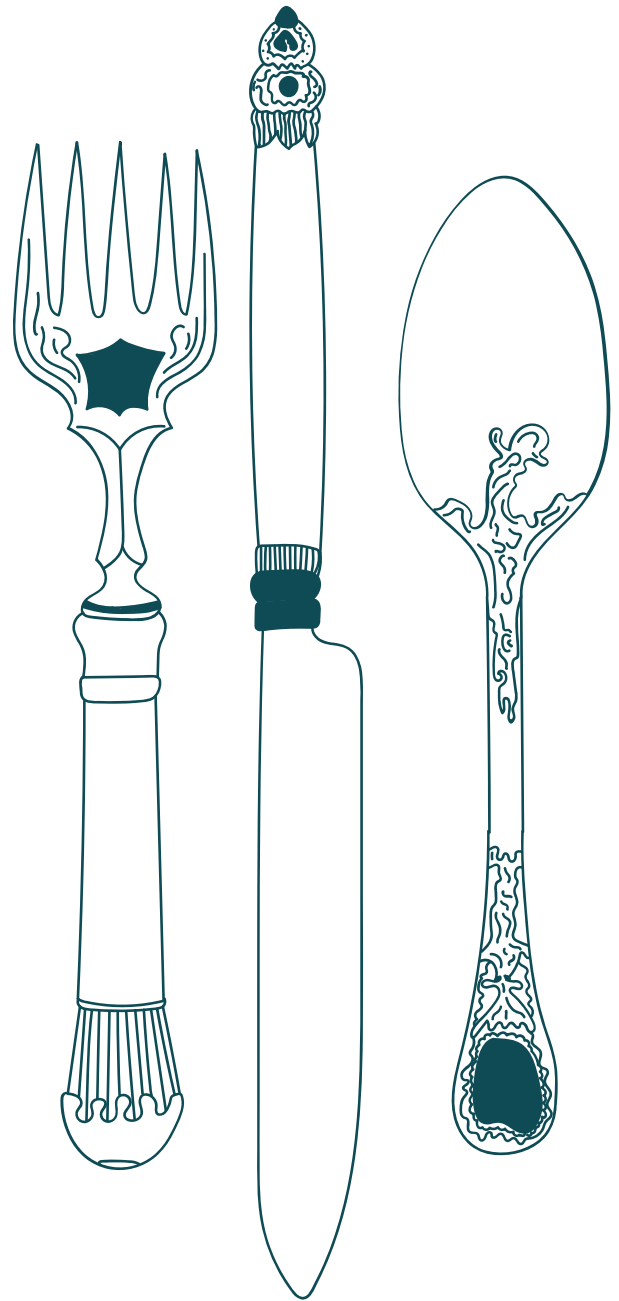
-  **BITTERBALLEN** (8 stuks) € 9,00  
Gevuld met oesterzwam uit eigen kelder.
- BORRELPLANK** (voor 2 personen) € 24,50  
Tosti, bitterballen, flammkuchen, soep en mini hamburger.
- MINI BURGERS** (2 stuks) € 13,50  
Lokaal rund met gepofte paprika en uienketchup.

# DRINKS

*Blanche Dael is een Maastrichts familiebedrijf sinds 1878. In de stad die stijl en goede smaak koestert, branden zij koffie en pakken zij thee voor oprechte genietters. Voor mensen die, net als wij, veel waarde hechten aan kwaliteit. Wij kiezen voor eerlijke producten met een echt verhaal!*

## WARME DRANKEN

- Blanche Dael lungo koffie € 3,25
- Blanche Dael espresso € 3,25
- Blanche Dael dubbele espresso € 4,25
- Blanche Dael cappuccino € 3,60
- Koffie verkeerd € 3,60
- Latte macchiato € 3,60
- Flat white € 4,50
- Espresso macchiato € 3,00
- + Extra shot espresso € 1,00
- + Extra slagroom € 0,50
- + Extra siroop € 0,60
  
- Blanche Dael thee € 3,00
- Verse muntthee met honing € 3,75
- Verse gemberthee € 3,75
- Warme chocomel € 3,75
- Limburgse coffee Els la Vera € 9,00



## FRISDRANKEN

- Sourcy Blauw/Rood 0,20l / 0,75l € 3,00 € 7,00
- Pepsi | Pepsi Max | 7 Up | Sinas | Rivella € 3,00
- Lipton Ice Tea | Ice Tea Green € 3,00
- Royal Club Tonic | Cassis € 3,00
- Double Dutch Tonic | Ale | Lemon € 4,00
- Appelsap uit het park van Vaeshartelt € 3,50
- Prop's Kombucha | Appel | Bergamot € 3,50
- Verse jus d'orange € 4,50
- Crodino € 3,00
- Chocomel | Melk € 3,50

## VAN 'T VAT

Gulpener Pilsener 0,25l   0,50l	€ 3,50	€ 6,50
Gulpener Ur Weizen 0,30l   0,50l	€ 5,50	€ 7,50
Gulpener Oertarwe Blond (bio)		€ 5,50
Gulpener Ur-Hop IPA (bio)		€ 5,50
Gulpener Sterk Rogge Tripel (bio)		€ 5,50
't Väsöke		€ 5,50
Gerardus Dubbel		€ 5,50

## UIT DE FLES

Gerardus blond   tripel		€ 5,00
Gulpener Oud Bruin		€ 3,50
Château Neubourg		€ 5,00
Gulpener Korenwolf		€ 5,00
Maastrichter Maltezer		€ 5,25
Westmalle dubbel   tripel		€ 5,50
La Chouffe		€ 5,50
Brugse Zot		€ 5,50
Duvel		€ 5,50
Hapkin Zwaar Blond		€ 4,50
Mort Subite Kriek		€ 4,50
Grolsch Radler 0.0		€ 4,00
Zwarte Ruiter Original 0.0		€ 4,00
Zwarte Ruiter Weizen 0.3		€ 4,00
Zwarte Ruiter IPA 0.3		€ 4,00
Liefmans 0.0		€ 4,00

## HUISWIJN

	glas	fles
Arinto en Fernão wit	€ 5,50	€ 29,50
Castelão rosé	€ 5,50	€ 29,50
Touriga Nacional rood	€ 5,50	€ 29,50
Reserve St. Marc wit	€ 5,50	€ 29,50
Hoeve Nekum wit	€ 8,00	€ 37,50
Pietershof Pinot Blanc-Auxerrois wit	€ 8,00	€ 37,50
Wijngoed Thorn Dornfelder rood	€ 8,50	€ 39,00

## MOUSSEREND

	glas	fles
Cava l'Arboc Cellars	€ 7,50	€ 39,50
Zwarte parel Genoels Elderen	€ 9,00	€ 54,00
Vallformosa 0.0 prosecco	€ 7,50	€ 39,50
Domaine Holset		€ 58,00

## WITTE WIJN

	fles
Château de Tracy Pouilly-Fumé	€ 48,00
Gobelsburg Grüner Veltliner	€ 39,00
Louis Latour Grand Ardèche	€ 46,00

## ROSÉ WIJN

	fles
Domaine Delaporte Sancerre Rosé	€ 49,00

## RODE WIJN

	fles
Château du Breuil Haut-Médoc	€ 45,00
Gran Reserva Marqués de Valcarlos	€ 37,50
Amarone Classico	€ 58,00

## REGIONAAL WIT

	fles
Apostelhoeve Cuvée XII	€ 45,00
Sauvignon Blanc Domein Cuvelier Borgloon	€ 45,00
Sauvignon Blanc Villa Bayard Pinot Gris	€ 40,00
Chardonnay Goud Genoels Elderen	€ 60,00
Overst O'Soleil	€ 39,00
Pietershof Pinot Gris Wild	€ 58,00

## REGIONAAL ROOD

	fles
Domaine Wijngaardsberg	€ 45,00

## LIKEUREN

Limocello	€ 6,25
Ingendael koffielikeur	€ 6,25
Bitterkoekjeslikeur	€ 6,25
Vaeshartelt Kweeperenlikeur	€ 6,25

## GEDISTILLEERD

Bols Jonge Jenever	€ 4,00
Bols Oude Jenever	€ 4,00
Oude Jenever Corenwijn	€ 4,00
Dujardin Vieux	€ 4,00
Els la Vera	€ 4,00
Taaie Pieper Vodka	€ 6,50
Bols Vodka	€ 6,50
Sir Dam Vodka	€ 5,50
Vaeshartelt Eau de Vie	€ 7,50
Appelvonk (Calvados)	€ 4,50
Ingendael kruidenbitter	€ 4,50
Grappa	€ 8,00
Beek Rum	€ 9,50

## WHISKEY

Frysk Hynder Dutch Single Malt	€ 12,50
Gerlachus Wiskie	€ 15,00
Limited Edition Mwórveld Distillery	€ 22,50

## APERÓ

Dows Port Tawny   Ruby   White	€ 4,50
Martini Bianco   Rosso	€ 4,00
Osborne Sherry Fino   Medium	€ 4,50

## COCKTAILS EN G&T

### COCKTAILS

Pornstar Martini	€ 9,50
Espresso Martini	€ 9,50
Mojito	€ 10,00
Old Fashioned	€ 10,00
Aperol Spritz	€ 7,50
Limoncello Spritz	€ 7,50
Lillet Spritz	€ 7,50

### GIN & TONIC

Vaeshartelt Gin	€ 10,50
Hendricks	€ 12,50
Jeker Gin Classic	€ 12,50
Jeker Gin Blush	€ 12,00
Seedlip 0.0	€ 9,50

