

SEE IT, TASTE IT



AND LOVE IT

ONTDEK DE MENUKAART VAN VAESHARTELT



Luc Kusters (grondlegger Dutch Cuisine), Robin Rutgers (chefkok) plukken bloemen van onze magnoliaboom voor onze veelbesproken magnoliasiroop en vinaigrette



Oesterzwammen vers uit eigen kelder



Moestuinsalade
Dutch Cuisine



'Boer' Robby:
verantwoordelijk voor
onze producten uit de tuin

WAT JE NU IN HANDEN HEBT, IS NIET ZOMAAR EEN MENU

DIT IS EEN STAPJE IN DE GOEDE RICHTING NAAR EEN BETERE WERELD!

Vaeshartelt mag zich Dutch Cuisine-restaurant noemen. Dit betekent dat wij een samenwerkingsverband zijn aangegaan om de Nederlandse keuken en eetcultuur te promoten. Een mooi streven! Want de Nederlandse eetcultuur verdient wat ons betreft een herwaardering. Deze rijke keuken, die zich van oudsher kenmerkt door zijn gezonde, creatieve en duurzame gerechten past helemaal bij Vaeshartelt. Je vindt daarom op onze menukaart altijd minimaal één gerecht dat helemaal voldoet aan de principes van Dutch Cuisine. Een (h)eerlijk gerecht dat vooral bestaat uit lokale seizoensgroenten.

Er wordt gekookt zonder enige kunstmatige toevoeging volgens de beginselen van 'kop tot staart' en 'no waste'. Je favoriete lokale vis of vleesgerecht ontbreekt ook niet

op onze kaart met zorg gekozen en bereid. Goed dus voor mens, dier en milieu. En vooral heel erg smakelijk! Wij vertellen je graag de verhalen achter onze Dutch Cuisine gerechten!

Op ons landgoed groeien en oogsten we groenten, fruit, druiven, hop, zonnebloemen en paddenstoelen met respect voor onze natuur en de bijbehorende seizoenen. We verwerken deze verse, lokale ingrediënten met liefde en passie in onze gerechten. Laat ons jou verrassen, geniet van deze pure smaken en vier het leven bij Vaeshartelt. De laatste ontwikkelingen vind je op [@landfoodvaes.rc](https://www.landfoodvaes.rc)

Laat het smaken,
Team Vaeshartelt

ONZE DRANKENKAART

Warme dranken | Frisdranken | Lokaal bier van het vat | Lokaal bier uit de fles | Huiswijnen

KEN JIJ DE KOFFIE EN THEE VAN BLANCHE DAEL AL?

Ken jij de koffie en thee van Blanche Dael al? Lekker hè! Ken je het nog niet? Dan is dit jouw moment om te proeven. Wij kiezen voor eerlijke en kwalitatieve producten. En als het even mogelijk is ook het liefst uit onze eigen regio.

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
Blanche Dael thee	3.00
Verse muntthee met honing uit eigen tuin	3.75
Verse gemberthee	3.75
Warme Chocomel	3.75
Limburgse koffie Els la Vera met bonbon	11.50

GEBAK

STUK LIMBURGSE VLAAI Van SoDelicious	5.00
VAESAPPELTAARTJE	8.50

HUISWIJNEN

WIT	
Arinto and Fernão	5.50 29.50
Reserve St. Marc	5.50 29.50
Hoeve Nekum	8.00 37.50
Pietershof Pinot Blanc-Auxerrois	8.00 37.50
ROSE	
Castelão	5.50 29.50
ROOD	
Touriga Nacional	5.50 29.50
Wijngoed Thorn Dornfelder	8.50 39.50

FRISDRANKEN

Sourcy blauw of rood 0.20l 0.75l	3.00 7.00
Pepsi	3.00
Pepsi Max	3.00
7 Up	3.00
Orange soft drink	3.00
Rivella	3.00
Lipton Ice Tea Ice Tea Green	3.00
Royal Club Tonic Cassis Ale Lemon	3.00
Double Dutch Tonic	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	3.50
Glaasje melk	3.50

LOKAAL BIER VAN DE TAP

Gulpener Pilsner 0.25l 0.50l	3.50 6.50
Gulpener Ur Weizen 0.30l 0.50l	5.50 7.50
Gulpener Blond (bio) Tapdans (bio)	5.50
Seizoensbier	5.50
't Vääske	5.50
Gerardus Dubbel	5.50

LOKAAL BIER OP FLES

Gerardus Blond Tripel	5.00
Gulpener Oud Bruin	3.50
Château Neubourg	5.00
Gulpener Korenwolf	5.00
Stadsbrouwerij Maastricht	5.25
Westmalle Tripel	5.50
La Chouffe	5.50
Brugse Zot	5.50
Duvel	5.50
Mort Subite Kriek	4.50
Grolsch Radler 0.0	4.00
Zwarte Ruiters Original 0.0	4.00
Zwarte Ruiters Weizen 0.3 IPA 0.3	4.00
Liefmans 0.0	4.00

GOOD FOOD, GOOD MOOD

Lunch | Kleine trek | Grote trek | Menu van de chef | Zoet & Dessert | Onze favorieten

ALLE GERECHTEN OP ONZE KAART ZIJN DE HELE DAG DOOR TE BESTELLEN TUSSEN 12:00 EN 21:00

TYPISCHE LUNCHGERECHTEN

Geserveerd met heerlijk rozemarijn desembrood.

LIMBURGSE TOSTI Zuurdesembrood biologische kaas Kesbeke uienketchup	7.50
CROQUE MONSIEUR Ham kaas bechamel	11.50
GEGRILDE COURGETTE Courgette bindsla rode ui kruidenpesto uit kruidentuin hazelnoten crumble	11.50
PULLED CHICKEN Gegaarde scharrelkip ingelegde rode ui augurk XO saus van pruimen	13.50

BEN JE ERGENS ALLERGISCH VOOR? LET US KNOW!

VOOR DE KLEINE TREK

Te bestellen als lunch of als voorgerecht.

FLAMMKUCHEN Rode ui witte boon waterkers	9.50
GEULFOREL Forel uit de Geul risotto van koolrabi	15.50
GEPOFTE BIET Gepofte rode biet mierikswortel waterkers hazelnoten crumble	13.50
SALADE SJEVRAOJE Biologische geitenkaas uit Eijsden oesterzwammen uit eigen kwekerij walnoten bindsla	16.50

VAES' FAVE
Vegetarisch

MOESTUINSALADE VAN VAESHARTELT	16.50
Dit gerecht heeft een dagelijks wisselende invulling met verse groenten en kruiden uit de eigen moestuin van Vaeshartelt.	

WIJN TIP VOOR DE MOESTUINSALADE VAESHARTELT: GOBELSBURGER | GRUNER VELTLINER

NEDERLANDSE RIVIERKREEFT COCKTAIL Rivierkreeft cocktailsaus van geroosterde paprika croutons	15.00
BROOBBOL Zuurdesembrood boter	3.95
SOEP VAN DE DAG Huisgemaakte soep van de chef	7.50

VOOR DE GROTE TREK

Te bestellen als lunch of hoofdgerecht.

VAESBURGER Rozemarijn desembol lokaal rund gepofte paprika Kesbeke uienketchup bindsla	18.50
KNIEN IN 'T ZOER Konijnenbout hasselback aardappel frisse saus van wortel en ui	26.50
NOORDZEE KABELJAUW Noordzee kabeljauw venkel chiffonade saus van knolselderij en aardappel	24.50

VAES'
FAVE
Vleesgerecht

LIMBURGS ZUURVLEES

Een echte klassieker met frietjes, huisgemaakte appelcompote uit eigen fruitgaard, Vaeyonaise en bindsla.

19.50

PAK DE
WIJNKAART EN
KIES DE JUISTE
WIJN BIJ JOUW
GERECHT!

WIJNTIP BIJ
LIMBURGS ZUURVLEES:
WIJNGOED THORN
DORNFELDER RED

NEDERLANDSE TAGLIATELLE Kollenberger spelt crème van courgette schuim van cherry tomaat walnoten	20.50
GROENTENSATÉ Geroosterde knolselderij pindasaus witte kool salade hazelnoten crumble	19.50
PORTIE FRIET VOOR ERBIJ Met Vaeyonaise	3.95

KEUZESTRESS? KIES VOOR HET MENU VAN DE CHEF!

Ons Bistro menu wisselt wekelijks afhankelijk van het seizoen en aanbod. Vooraf starten wij met de Vaeshartelt salade. Kies verder de gerechten uit waar je zin in hebt!

4 GANGEN Salade Vaeshartelt groenten vis, vlees of groenten dessert	49.00 p.p.
3 GANGEN Salade Vaeshartelt vis, vlees of groenten dessert	39.00 p.p.

RUIMTE VOOR DESSERT? DUH!

Maar ook lekker om te bestellen bij de koffie of thee.

LUIKSE WAFEL Wafel sorbet van kersen	8.50
CHOCOLADEMOUSSE Mousse sorbet van chocolade	9.50
VAESAPPELTAARTJE Appeltaart sorbet van appel	11.50
KAASPLANK VAN LOKALE KAZEN 4 soorten kaas venkel rozijnenbrood membrillo stroop van kweeperen uit eigen tuin	14.50

WENS JIJ HET MENU PLANTAARDIG? CAN DO!

VAES'
FAVE
Dessert

LIMBURGSE KOFFIE

Dit dessert met koffie, Els la Vera en een Els la Vera bonbon van La Fève maakt je diner compleet!

11.50

TIJD VOOR EEN BORREL!

Gin & Tonic | Cocktails | Apero | NL Whiskey | NL Gedestilleerd | NL Likeuren | Borrel bites

BORREL BITES

BITTERBALLEN (8 stuks) Vulling oesterzwammen uit eigen kwekerij	8.50
NEDERLANDSE RUNDVLEESBITTERBALLEN (8 stuks) Met Gulpener mosterd	9.00
BORRELPLANK (voor 2 personen) Kaasblokjes, metworst, bitterballen, flammkuchen en mini hamburger	24.50
MINI BURGERS (2 stuks) Lokaal rund met gepofte paprika en uienketchup	13.50
PORTIE GEDROOGDE WORST EN KAAS Kaas, metworst en Gulpener mosterd	10.50

WIST JE DAT WIJ ONZE EIGEN OESTERZWAMMEN
KWEKEN BIJ VAESHARTELT?

COCKTAILS

Pornstar Martini	9.50
Espresso Martini	9.50
Mojito	10.00
Old Fashioned	10.00
Aperol Spritz	7.50
Limoncello Spritz	7.50

GIN & TONIC

Vaeshartelt Gin	10.50
Vaeshartelt Gin Sequoia uit eigen tuin	12.50
Hendricks	12.50
Jeker Gin <i>Classic</i> <i>Blush</i>	12.50
Seedlip 0.0	9.50

APERITIF

Downs Port <i>Tawny</i> <i>Ruby</i> <i>White</i>	4.50
Martini <i>Bianco</i> <i>Rosso</i>	4.00
Osborne Sherry <i>Fino</i> <i>Medium</i>	4.50

LEKKER GLAS
WIJN? BEKIJK
ONZE VOLLEDIGE
WIJNKAART

NEDERLANDSE WHISKEY

Frysk Hynder Dutch Single Malt	12.50
Gerlachus Wiskie	15.00
Limited Edition Mwórveld Distillery	22.50

NEDERLANDSE LIKEUREN

Limbocello	6.25
Ingendael koffielikeur	6.25
Bitterkoekjeslikeur	6.25
Vaeshartelt Kweeperenlikeur	6.25

FLESJE VAESHARTELT KWEEPERENLIKEUR VOOR
JEZELF OF ALS CADEAU? KAN! 29.50 PER STUK.

NEDERLANDS GEDESTILLEERD

Bois Jonge Jenever	4.00
Bois Oude Jenever	4.00
Oude Jenever Corenwijn	4.00
Dujardin Vieux	4.00
Els la Vera	4.00
Taaie Pieper Vodka	6.50
Bois Vodka	6.50
Sir Dam Vodka	6.50
Vaeshartelt Eau de Vie	7.50
Appelvonk (Calvados)	4.50
Ingendael kruidenbitter	4.50
Beek Rum	9.50

ER IS NOG MEER!

ONTDEK OOK ONZE ANDERE MOOIE LOCATIES IN MAASTRICHT



VIER HET
LEVEN BIJ
DE REGOUT
COLLECTIE!



RODE BIET? JA KLOPT!

Wist je dat rode biet vol zit met vitamine A, B én C. Wat wij ook fantastisch vinden aan dit product is dat het gerechten voorziet van mooie kleuren. Een vrolijk bord dus!

**LEUKE
FOTO
VAN JOUW
VAESHARTELT
MOMENT? TAG ONS
OP SOCIALS!**

@vaeshartelt.rc

'Vier het leven', dat is het motto van de Regout collectie. En wat kan daarbij niet ontbreken? Juist, eten en drinken! Daarom stellen wij iedere keer weer met liefde een mooie menukaart voor jullie samen. Het enige wat jij nog hoeft te doen, is genieten.

Onderdeel van
REGOUT
collectie