

DE POSHOORN



Gazette

OM TE STARTEN..

ALLE VOORGERECHTEN 9.8

CARPACCIO VAN RUND MET TRUFFELMAYONAISE, PIJNBOOMPITTEN, PARMEZAAN & RUCOLA

IN TUIKRUIDEN GEBAKKEN SCAMPI, AFGEBLUST MET WIJN

HUISGEMAAKTE ZUURVLEESKROKETJES GESERVEERD MET OVERHEERLIJKE APPELMOES

Hoofdgerechten €15

Fish & Chips

GEFRITUURDE SCHELVIS MET FRITES & TARTAARSAUS

Hoeve Kip uit de oven

HALF HAANTJE VAN DE KUIKENHOF MET EEN SAUS VAN AFFLIGEM DONKER

Maastricht's Zuurvlees

KLASSIEKE LOKALE STOOFF MET FRITES & APPELMOES

Sate van Varkenshaas

VARKENSHAAS MET SATESAUS - ATJAR - KROEPOEK - GEFRITUURDE UITJES

Boulets a la Liegeoise

GEHAKTBALLEN IN EEN UIEN-STROOPSAUS MET BRAND PORTER

Veggie Pasta

ROOMTRUFFELSAUS, VERSE SPINAZIE, CHAMPIGNONS, WALNOTEN & CHERRY TOMATEN

BIERSUGGESTIE

BRAND WEIZEN

AFFLIGEM DUBBEL

IMPERATOR

POSHOORN BLOND

BRAND PORTER

POSHOORN TRIPPEL



Desserts €7

Koffie Poshoorn

VANILLEROOM IJS, ESPRESSO, SLAGROOM

BASTOGNECRUMBLE, LICOR 43

Classic Dame Blanche

VANILLE IJS MET WARMER CHOCOLADE SAUS

Creme Brulee

MET LICOR 43

Menu €29,50

Om te starten..

+

Hoofdgerecht

+

Dessert

Chef's Favorites

Black Angus Steak

MET RODE WIJN - TIJM SAUS MET WARMER GROENTE & FRITES

19.50

Mixed Grill

VARKENSHAAS, BIEFSTUK, HOENDERFILET MET PEPERSAUS & WARMER GROENTE

19.50

Pasta Scampi

IN TUIKRUIDEN GEMARINEERDE SCAMPI, PERNOD, VERSE SPINAZIE,
ZONGEDROOGDE TOMATEN & PARMEZAAN

17.50

Spaakhieltje

LIMBURGSE MOSTERD SAUS, MET SALADE & GESERVEERD MET FRITES

17.50

Boeuf Bourguignon

GESERVEERD MET SALADE & FRITES

17.50

