

DE POSHOORN

Gazette

OM TE STARTEN..

CARPACCIO VAN RUND MET TRUFFELMAYONAISE, PIJNBOOMPITTEN, PARMEZAAN & RUCOLA 9.8

IN TUINKRUIDEN GEBAKKEN SCAMPI, AFGEBLUST MET WIJN 9.8

HUISGEMAAKTE ZUURVLEESKROKETJES GESERVEERD MET OVERHEERLIJKE APPELMOES 9.8

PROEVERIJ VAN BOVENSTAANDE GERECHTEN OM GEZELLIG MET 2 PERSONEN TE DELEN 24.5

Hoofdgerechten €15

Fish & Chips

GEFRITUURDE SCHELVIS MET FRITES & TARTAARSAUS

Maastricht's Zuurvlees

KLASSIEKE LOKALE STOOFF MET FRITES & APPELMOES

Saté van Varkenshaas

VARKENSHAAS MET SATÉSAUS - ATJAR - KROEPOEK - GEFRITUURDE UITJES

Boulets a la Liègeoise

GEHAKTBALLEN IN EEN UIEN-STROOPSAUS MET DONKER BIER

BIERSUGGESTIE

BRAND WEIZEN

IMPERATOR

POSHOORN BLOND

POSHOORN DUBBEL

Desserts €7

Koffie Poshoorn

VANILLEROOM IJS, ESPRESSO, SLAGROOM

BASTOGNECRUMBLE, LICOR 43

Moulloux au chocolat

Creme Brule

GEMAAKT MET LIMONCELLO

Kaasplankje 15

Poshoorn taartje 4.5

Menu €29,50

Om te starten..

+

Hoofdgerecht

+

Dessert



Chef's Favorites

Black Angus Steak 19.50

MET KRUIDENBOTER EN GESERVEERD MET WARME GROENTE & GRATIN

Varkenshaas 18.50

ROSE GEBAKKEN VARKENSHAAS MET WARME GROENTE & GRATIN

KEUZE UIT PEPERSAUS OF CHAMPIGNONSAUS

Tagliatelle met Zalm 19.50

OP DE HUID GEBAKKEN ZALM MET TAGLIATELLE, GROENTE & KREEFTENSAUS

Kalfsschnitzel 19.50

GESERVEERD MET SALADE GARNITUUR EN KEUZE UIT PEPERSAUS OF CHAMPIGNONSAUS

Tagliatelle Verdure 15

TAGLIATELLE MET WOKGROENTE & TRUFFELROOMSAUS

Piepkuiken 17.50

GESERVEERD MET GROENTE & EEN SAUS GEMAAKT VAN POSHOORN BLOND BIER

