

VOORGERECHTEN / STARTERS

CHAMPIGNONSOEP ** 8

Met shi mej en room
Mushroom soup with shi mej and cream

STEAK TARTAAR 16

Met ei dooier, kappertjes en sjalot
Steak tartar with egg yolk, capers and shallot

ROULEAU 15

Rouleau van gevogelte met spinazie
Poultry ballotine with spinach

BURRATA ** 17

Met tomaatjes, peer, aceto balsamico en Arbequina olijf olie
Burrata with tomatoes, pear, balsamic vinegar, Arbequina olive oil

WILD SPECIALS / GAME SPECIALS

WILD BOUILLON 9

Met paddestoeltjes en Madeira wijn
Game broth with mushrooms and Madeira wine

VARKENSWANG 15

Zacht gestoofd, met bundelzwammetjes
Stewed pork cheek with butterscotch mushrooms

CARPACCIO HERT 18

Met gekonfijte rode ui en dragon crème
Carpaccio of venison with candied red onion and tarragon cream

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish

*** Veganistisch gerecht / Vegan Dish

KREEFTENSOEP 15

Met rivierkreeftjes en basilicumroom
Lobster bisque with crayfish and cream of basil

SCAMPI PERSILLADE 15

Met salsa verde en beurre blanc
Marinated scampi with salsa verde and beurre blanc

GEMARINEERDE ZALM 16

gemarineerd in rode biet met saffraanbloemkool en crème van tomaat
Beetroot marinated salmon with saffron cauliflower and tomato cream

TRY VEGAN



STARTER

RODE BIET * 13**

- Carpaccio van rode biet met notensla en truffelolie
- *Carpaccio of beetroot with rocket lettuce and truffle oil*

MAIN COURSE

HARISSA * 18**

- Linzen met gekruide groenten en veganistische yoghurt
- *Lentils with spiced vegetables and vegan yogurt*

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

TOURNEDOS ROSSINI 35

Met foie gras en rode port saus
Tenderloin with foie gras and red port sauce

PIEPKUIKEN 22

Met linzen en dragonjus
Spring Chicken with lentils and tarragon sauce

ENTRECOTE 28

Met salsa verde en roseval aardappeltjes
Entrecote with salsa verde and roseval potatoes

PESTO CAVOLO NERO ** 18

Met linguini, spinazie, bundelzwammetjes en limoenolie
Cavolo nero pesto with linguini, spinach, butterscotch mushrooms and lemon oil

WILD SPECIALS / GAME SPECIALS

HERT 30

Met reibekuchen, rode kool, spruitjes en wild jus
Saddle of venison with potato rösti, cabbage, Brussel sprouts and gravy

ZWIJN 28

Drie bereidingen van het zwijn – buikspek, filet en wang, met knolselderij en witlof
Three preparations of boar – belly, fillet and cheek – with celery and chikory

FAZANT 26

Met quiche van champignons, aardappel en truffel en een rode port saus
Pheasant breast fillet with a mushroom, potato and truffle quiche and a red port sauce

ZALM 24

Met salsa, linguini en beurre blanc
Salmon fillet with salsa, linguini and beurre blanc

SCAMPI 24

Met linguini en kreeftenjus
Scampi with linguini and lobster sauce

SNOEKBAARS 22

Met pastinaak, aceto balsamico en beurre noisette
Pike-Perch with parsnip, balsamic vinegar and beurre noisette

DESSERTS

KAAS 12

3 Kazen met notenrozijnenbrood en Limburgse stroop
3 Cheeses with nut-raisin bread and Limburgian apple syrup

DRAGON FRUIT 8

Paarse pitahaya in drie bereidingen - vers gesneden, ijs en coulis
Purple dragon fruit three ways- diced, ice cream and coulis

CHOCOLADE MOUSSE 8

Met parfait, olijven crumble en coulis
Chocolate mousse with parfait, olive crumble and coulis

CREME BRULEE 8

Creme brulee van Haagse hopjes en mandarijnsorbet
Caramel crème brûlée and mandarin orange sorbet

PARFAIT 8

Notenparfait met koude sabayon van Grand Marnier
Nut parfait with cold sabayon of Grand Marnier

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
Ask one of our employees about the presence of allergens in your dish.

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
Ask one of our employees about the presence of allergens in your dish.

Mangerie Menu

VOORGERECHT / STARTERS

Wild bouillon met paddestoeltjes en Madeira wijn
Game broth with mushrooms and Madeira wine

OF/OR

Salade met scampi, crème van wasabi en een tomatenchutney
Salad with scampi, cream of wasabi and a tomato chutney

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Hertenrugfilet met reibekuchen, rode kool, spruitjes en een wild jus
Saddle of venison with potato rösti, cabbage, Brussel sprouts and gravy

OF/OR

Snoekbaarsfilet met een crème van pastinaak, aceto balsamico en een beurre noisette
Pike-Perch with a cream of parsnip, balsamic vinegar and a beurre noisette

DESSERT

Kaasje uit de Adbij van Val Dieu met verse honingraat en notenbrood
Cheese from the Val Dieu abbey with fresh honeycomb and nutbread

OF/OR

Notenparfait met een koude sabasyon van Grand Marnier
Nut parfait with a cold sabayon of Grand Marnier

3 - gangen/course 36.50

4 - gangen/course 45.00

Wijnarrangement / Wine Pairing

3 – gangen wijnarrangement /3 course wine pairing 22,50

4 – gangen wijnarrangement /4 course wine pairing 28,50




DE MANGERIE
Maastricht