

**DINER
DINNER**

2AAM

SURPRISE VAN DE CHEF

2 gangen menu.....	27,00
3 gangen menu.....	33,00

VOORGERECHTEN

Carpaccio	12,00
Truffelmayonaise Parmezaanse kaas rucola truffelpopcorn	
Okonomiyaki (Japanse pannenkoek) L	11,00
Buikspek spitskool edamame zeewier salade kewpie bonito	
Limburgse charcuterie L	10,00
Huidvleisj heuvellandham coppa Saveurs gehaktbrood sjink roggebrood Maastrichtse mosterd	
Camembert uit de oven (2 personen).....	20,00
Knoflook-peterselie brood	

SOEP

Wisselende seizoenssoep	8,00
Gegratineerde uiensoep (ook vegan te bestellen V).....	8,00
Extra: Gorgonzola kaas (+1,50)	

SALADE

Poke bowl D	12,00
Rijst edamame zeewier salade kewpie mais gember avocado gefrituurde garnaal	
Rode biet salade B (ook vegan te bestellen V).....	14,00
Tomaatjes basilicum buratta pistache	

HOOFDGERECHTEN

Big MECC burger L (ook vegan te bestellen V)	18,00
Beef burger cheddar augurk bacon ui tomaat piccalilly mayonaise friet Pommes Limburg	
Videeke	14,00
Kip ragout champignons lavas olie bottarga van ei	
Dry aged flat iron steak L	25,00
Paddenstoelen gerookte miso-boter togarashi frieten	
Wisselende seizoenspasta	18,00
Wisselende pasta van het seizoen	
Kabeljauw	27,00
Zuurkool bloemkool crème dashi beurre blanc	

SIDES

Frites van Pommes Limburg L		
Met mayonaise		4,00
Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas		5,00
Groene salade V B D	6,00	
Seizoenssla kruiden huisdressing		
Knoflookbrood	5,00	
Gerookte-miso boter		

DESSERTS

SAAM huisgemaakte misérable	9,00
Straciatella ijs	
Chocolade panna cotta	9,00
Frangelico chocolade truffel	
Patisserie van Boheemen	dagprijs
Dagelijks wisselend aanbod	

**Hebt u een voedselallergie of -overgevoeligheid?
Informeer bij een van onze medewerkers.**

V Vegan | **D** Duurzaam - Sustainable
L Lokaal - Local | **B** Biologisch - Organic