



Welkom bij Maes, Cuisine du Terroir

Chef Milan en Maître Dennis nodigen u uit voor een culinaire reis door het Limburgse Heuvelland en ver daarbuiten. In Restaurant Maes staan puurheid, seizoensgebonden producten en verfijnde smaken centraal.

Gedreven door de Cittaslow-filosofie werken wij met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten van lokale én internationale herkomst. Zo brengen wij de rijkdom van de streek, invloeden uit wereldkeukens en onze passie voor gastronomie samen in een harmonieuze beleving op uw bord.

Bites

Irish Mór Nr. 3 oester

*Per stuk - 6
Half dozijn - 29
Dozijn - 59*

Gillardeau Nr. 3 oester

*Per stuk - 7
Half dozijn - 35
Dozijn - 75*

Charcuterie

per 40 gram

Runder Secreto: *Slagerij Pinckaers* - 12
Livar Prosciutto di Monastero: *Kuusj* - 16
Jamón Ibérico de Bellota: *Borja* - 19

Caviar Imperial Heritage

Blini | sjalot | ei | crème fraîche | bieslook
*10 gram - 39
20 gram - 69
30 gram - 115*

Lokale specialiteiten

Limburgse grotchampignons | focaccia | truffel - 16
Limburgse grotchampignons | à la escargot - 16



Menu - Cuisine du Terroir

Kingfish

Yuzu | Komkommer | Groene kruiden

Steak tartaar ** | *signature dish chef Milan*

Gerookte paling | Zwarte sesam | Prei

Acquerello risotto

Courgette | Geitenkaas | Hazelnoot | Citroen

Zwezerik *

Picanha | Zuurkool | Laurier

Kwartel

Bio foie gras | Zwarte truffel | Pancetta

Kaasselectie ***

Kazen van Kaasatelier | Notenbrood | Compote

Aardbei

Vlierbloesem | Citroen

4-gangen - 85

5-gangen - 95 (met *)

6-gangen - 110 (met *, **)

7-gangen - 125 (met *, **, ***)


Kaasselectie i.p.v. aardbei - supplement 15

*Uiteraard houden wij graag rekening met eventuele allergieën.
Wij verzoeken u vriendelijk deze vooraf aan ons kenbaar te maken.*



A la carte - Cuisine du Terroir

Voorgerechten

 Tomaat	26
24 maanden gerijpte Parmigiano Reggiano ijs Basilicum Olijf	
Kingfish	32
Yuzu Komkommer Groene kruiden	
Steak Tartaar	28
Gerookte paling Zwarte sesam Prei	

Tussengerechten


Cappelletti	28
Kalfsjus Zwarte truffel Gekonfijt eigeel	
Limburgse beekforel van Commanderie 7	26
Mierikswortel Peterselie Kuit	
Zwezerik	29
Picanha Zuurkool Laurier	

*Uiteraard houden wij graag rekening met eventuele allergieën.
Wij verzoeken u vriendelijk deze vooraf aan ons kenbaar te maken.*



A la carte - Cuisine du Terroir

Hoofdgerechten

 Acquerello risotto	30
Courgette Geitenkaas Hazelnoot Citroen	
Zeebaars	36
Beurre Noisette Kappertjes Venkel	
Kwartel	38
Bio foie gras Zwarte truffel Pancetta	
Ossenhaas “Berugi”	44
Wilde paddenstoelen Kalfsjus Uientaartje	

Desserts

Aardbei	17
Vlierbloesem Citroen	
Pure chocolade	17
Dulce de leche Koffie Zeezout	
Dame blanche	17
Vanille Amandel Pure chocolade	
Kaasselectie	21
Kazen van Kaasatelier Notenbrood Compote	

*Uiteraard houden wij graag rekening met eventuele allergieën.
Wij verzoeken u vriendelijk deze vooraf aan ons kenbaar te maken.*