



Welkom bij Maes, Cuisine du Terroir

Chef Milan, Chef Nico 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 | *signature dish chef Nico*

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.*