



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 - 7

Gillardeau Nr. 3 oester

Per stuk - 8

Charcuterie

per 40 gram

Livar Prosciutto di Monastero: *Kuusj* - 16

Jamón Ibérico de Bellota: *Borja* - 19

Caviar Imperial Heritage

Blini | sjalot | crème fraîche | bieslook

20 gram - 69

30 gram - 115





Menu - Cuisine du Terroir

Kingfish

Gazpacho van groene olijven | Selderij | Gember | Yuzu

Acquerello Risotto

Courgette | Geitenkaas | Hazelnoot

Snoekbaars *

Gezouten citroen | Boterboon | Fenegriek Beurre Blanc

Ossenhaas

Chimichurri | Prei | Beenmerg | Ui | Bearnaise

Kaas **

Kazen van Kaasatelier | Notenbrood | Compote

Rood Fruit

Geitenyoghurt | Vanille | Voatsiperifery Peper | Amandel

4-gangen - 85 | *bijpassend wijnarrangement* - 60
5-gangen - 95 (met *) | *bijpassend wijnarrangement* - 75
6-gangen - 110 (met *, **) | *bijpassend wijnarrangement* - 90

Kaasselectie i.p.v. Rood Fruit - supplement 15

*Uiteraard houden wij graag rekening met eventuele allergieën en dieetwensen.
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
Gazpacho van groene olijven Selderij Gember Yuzu	
Steak Tartaar	28
Gerookte paling Zwarte sesam Prei	

Tussengerechten

Langoustine	31
Fregola Dragon Schuim van gerookt spek	
Limburgse beekforel van Commanderie 7	26
Mierikswortel Peterselie Kuit	
Buikspek	23
Komijn Cantharellen Spitskool	

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



A la carte - Cuisine du Terroir

Hoofdgerechten

 Acquerello risotto	30
Courgette Geitenkaas Hazelnoot	
Snoekbaars	34
Gezouten citroen Boterboon Fenegriek Beurre Blanc	
Ossenhaas	46
Chimichurri Prei Beenmerg Ui Bearnaise	

Desserts

Rood Fruit	17
Geitenyoghurt Vanille Voatsiperifery peper Amandel	
Brownie	17
Chocolade Kumquat Tonka caramel	
Dame blanche	17
Vanille Amandel Pure chocolade	
Kaas	21
Kazen van Kaasatelier Notenbrood Compote	

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