



Hoeve Kesselt ligt net over de grens in België, aan de zuidrand van Maastricht. De boerderij omvat meer dan drie hectare velden voor groenteteelt, een fruitboomgaard met kippen, en een landwinkel. Als mede-eigenaar van Hoeve Kesselt werken we samen met onze boer, Reinier Hoon verder aan het verduurzamen van onze bedrijfsvoering en het telen van de beste en lekkerste ingrediënten. Ons doel is om zoveel mogelijk te koken met ingrediënten van het land. Daarom verandert ons menu met de seizoenen en komen er wekelijks nieuwe gerechten op de kaart.

To Share (OR NOT)

NORMANDISCHE OESTER

per stuk - 5
half dozijn - 25
dozijn - 50

ZEEUWSE PLATTE OESTER

per stuk - 6
half dozijn - 30
dozijn - 60

GILLARDEAU OESTER

per stuk - 7
half dozijn - 35
dozijn - 70



KAVIAAR
asetra kaviaar met
blini en crème fraîche
50 gram - 140

CHARCUTERIE

per 40 gram

dolce zero - 11.5
salchicon iberico bellota - 10.5
paleta mangalica - 11.5
truffel mortadella - 9.5

SNACKS

knolselderij met paddenstoel en oude kaas (V) - 8.5
toast filet americain met truffel en parmezaan- 9
brioche met kippenlever en hazelnoot - 9
pizzetta met paddenstoel, lardo en pijnboomplit - 11

heeft u een allergie?
meld het ons!

Menu

2 gerechten - 42

3 gerechten - 56

4 gerechten - 68

KOUD

WITLOF & SELDERIJ (V)

geitenkaas, peer en walnoot

GRAVAD LAX

rode biet, bloedsinaasappel en dille

ROSBIEF

aardappel, zoet zure paddenstoel en tartare saus

WARM

KNOLSELDERIJ (V)

spelt, lavas en oude kaas

SKREI

topinamboer, oesterzwam en vermouth

RUNDERWANG

aardappelpuree en geroosterde knoflook hollandaise

Harry's Specials

het menu is uit te breiden
met onderstaande gerechten

HALVE KREEFT

orzo, 'nduja en bisque d'homard

54

TOURNEDOS ROSSINI

eendenlever, madeira

en truffel

55

For Two (OR NOT)

LIMOUSIN RIB EYE 300gr.

béarnaisesaus, salade

seizoensgarnituur

48

ROGVLEUGEL

a la meunière

(markt prijs)

3 tot 4 gerechten per persoon voor een volledige maaltijd

CHEF

Frank van Thiel