

# DERLON

MAASTRICHT

## BRUNCH

|  |        |
|--|--------|
| Bacon & egg                                | € 5,55 |
| Uitsmijter ham-kaas                        | € 8,75 |
| Omelet Derlon                              | €10,50 |
| <i>tomaat-bosui-champignon-ham-kaas-ui</i> |        |
| Vers fruit salade   mint gelei             | € 7,95 |
| Granola cracker   gerookte zalm            | € 7,95 |
| Croque monsieur                            | € 7,75 |
| Croque madame                              | € 7,75 |

## 12-UURTJE

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Italiaans tomatensoepje |         |
| Uitsmijter ham-kaas     |         |
| Wrap gerookte forel     |         |
|                         | € 12,95 |

## LIMBURGSE VLAAI

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Met slagroom    | € 4,55 |
| Zonder slagroom | € 3,75 |

## SOEPEN

|  |         |
|--|---------|
| Ossenstaartbouillon   fijne groenten   Madeira | € 7,75  |
| Rijk gevulde vissoep   venkelschuim            | € 11,25 |
| Italiaanse tomatensoep   pesto                 | € 6,75  |

## LUNCH

|  |         |
|--|---------|
| Rund- of kalfsvleeskroketten   zuurdesem   mosterd   | € 9,95  |
| Garnalenkroketten   zuurdesem   remouladesaus  | € 14,50 |
| Panini   geitenkaas   honing   walnoot   | € 12,95 |
| <i>Mar de Frades Albariño, Spanje</i>  | € 6,90  |
| Panini   gerookte zalm   pesto   mozzarella   tomaat   | € 13,95 |
| <i>Salentein Barrel Selection Chardonnay, Argentinië</i>   | € 6,90  |
| Barra Gallega   pulled pork   smoked BBQ saus   coleslaw   | € 9,75  |
| <i>Marchesi di Barolo Barbera d'Asti, Italië</i>   | € 5,90  |
| Barra Gallega   beenham   mosterdsaus  | € 9,75  |
| <i>Salentein Barrel Selection Chardonnay, Argentinië</i>   | € 6,90  |
| Wrap   gerookte forel   mierikswortelsaus   sla  | € 10,75 |
| <i>L'Avenir Stellenbosch Chenin Blanc, Zuid-Afrika</i>   | € 6,90  |
| Clubsandwich   gerookte kalkoen   pestomayonaise   rucola   crispy bacon   tomaat   Parmezaanse kaas           | € 11,25 |
| <i>Laurent Miquel Vérité Viognier, Frankrijk</i>   | € 7,70  |
| Hamburger   rundvlees   tomaat   BBQ saus   rode uien compote   crispy bacon   spiegelei   huisgemaakte frites | € 14,50 |
| <i>Poggio le Volpi Tator Primitivo, Italië</i>   | € 6,90  |
| Gemarineerde ossenhaasspies   huisgemaakte atjar   cassave kroepoek   pindasaus   huisgemaakte frites          | € 19,95 |
| <i>Salentein Barrel Selection Pinot Noir, Argentinië</i>   | € 6,90  |
| Fish & chips   salade   remouladesaus  | € 14,75 |
| <i>Errazuriz Estate Series Sauvignon, Chili</i>  | € 5,30  |
| Supplement huisgemaakte frites   | € 4,25  |
| Supplement brood   boter of olijfolie  | € 4,25  |

## SALADES

|   |         |
|---|---------|
| Gerookte zalm   krab   gemarineerde scampi                        | € 16,95 |
| <i>Laurent Miquel Père et Fils Chardonnay-Viognier, Frankrijk</i> | € 4,55  |
| Geitenkaas   walnoot   vijg   granaatappel                        | € 15,95 |
| <i>Joseph Mellot Sancerre La Chatellenie, Frankrijk</i>           | € 7,95  |
| Kalfspastrami   paprika   erwtenpuree                             | € 14,25 |
| <i>Salentein Barrel Selection Pinot Noir, Argentinië</i>          | € 6,90  |

Alle salades worden geserveerd met brood, boter & olijfolie.

## BORRELEN

Stel uw borrelplank of etagère zelf samen à € 4,50 per hapje.

|   |  |
|---|--|
| Bitterballen   Limburgse mosterd (4st.)             |  |
| Scampi   aardappelmantel   chilisaus (3st.)         |  |
| Chorizokroketjes   pestomayonaise (3st.)            |  |
| Loempiaatjes   oude kaas   pikante chilisaus (4st.) |  |
| Gemarineerde chickenwings                           |  |
| Empanada   spinazie   blauwe kaas                   |  |
| Buratta   Arbequina olie (+€3,-)                    |  |
| Gerookte zalm   mierikswortelcrème                  |  |
| Proscuito de Monastère   cornichons                 |  |
| Bruschetta   tomaat   aceto balsamico   basilicum   |  |
| Coquille   zoete peper mayonaise (+€3,-)            |  |

# DERLON

MAASTRICHT

## VOORGERECHTEN

|   |                   |
|---|-------------------|
| Gebakken eendenlever   eendenlevermousse   appelchips   croutons van bloedworst   textuur van Muscat de Baumes de Vinive<br>Haus Klosterberg Markus Molitor Riesling, Duitsland | € 19,00<br>€ 6,25 |
| Gevulde kwartel   in Gerardus Dubbel gestoofde grelot uitjes   schorseneercreme   gemarineerde pompoen<br>Yalumba Bush Vine Grenache, Australië                                 | € 14,75<br>€ 6,90 |
| Bonito   avocadopuree   komkommer drups   shiso dressing   gefrituurde sjalotjes<br>Errazuriz Estate Series Pinot Grigio, Chili   | € 14,75<br>€ 4,75 |
| Scampi   coquille   aardappel-ui rösti   zoete pepermayonaise<br>Laurent Miquel Vérité Viognier, Frankrijk  | € 16,95<br>€ 7,70 |

## SOEPEN

|  |         |
|--|---------|
| Ossenstaartbouillon   fijne groenten   Madeira | € 7,75  |
| Rijk gevulde vissoep   venkelschuim            | € 11,25 |
| Italiaanse tomatensoep   pesto                 | € 6,75  |

## HOOFDGERECHTEN

|   |                   |
|---|-------------------|
| Tournedos   bloemkool-bacon puree   pommes fondant   clamshell paddenstoeltjes   truffeljus<br>Poggio le Volpi Tator Primitivo, Italië  | € 27,25<br>€ 6,90 |
| Livar   gestoofde wang   geconfijt buikspek   burger van de schenkel met truffel   gerookte ui   geroosterde zoete aardappel   jus van Ardbeg whisky<br>Salentein Barrel Selection Malbec, Argentinië | € 22,25<br>€ 6,90 |
| Kabeljauwfilet   paprikavinaigrette   quinoa   bimi<br>Joseph Mellot Sancerre La Chatellenie, Frankrijk   | € 23,25<br>€ 7,95 |
| Tarbotte   kappertjes-botersaus   rucola stampotje<br>Salentein Barrel Selection Chardonnay, Argentinië   | € 25,25<br>€ 6,90 |
| Ravioli   eekhoortjesbrood   pecorino   salieboter<br>Laurent Miquel Vérité Viognier, Frankrijk   | € 19,00<br>€ 7,70 |

## DESSERTS

|  |                   |
|--|-------------------|
| Pure chocolademousse   karamel shortcake   granaatappel   mint<br>Pedro Ximenez de Cosecha, Spanje                       | € 7,75<br>€ 6,25  |
| Gepocheerde peer   kaneel-kardemom parfait   vanille crumble<br>Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes, Frankrijk            | € 6,75<br>€ 5,60  |
| 4 soorten kaas   vijgenjam van Adriaan   walnoten   druiven   kletzenbrood<br>Graham's Six Grapes Reserve Port, Portugal | € 10,75<br>€ 6,00 |

## CHEF'S MENU

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 2-gangen Chef's Menu | € 29,50 |
| 3-gangen Chef's Menu | € 37,50 |
| 4-gangen Chef's Menu | € 45,00 |

## WIJNARRANGEMENT

|          |         |
|----------|---------|
| 2-gangen | € 13,50 |
| 3-gangen | € 19,50 |
| 4-gangen | € 26,50 |

## ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Aarzel niet onze medewerk(st)ers te vragen naar de allergenenkaart.

## PIAZZA ROMANA

Officieel Rijksmonument gelegen in onze kelder. Zeer geschikt voor zowel feestelijke als zakelijke bijeenkomsten, lunches & diners.