



LUNCH

SANDWICHES SERVED UNTIL 4 PM

CROQUES		SOUPS	
CROQUE MADAME	9.50	also available as a starter	
ham, cheese and a fried egg			
CROQUE MONSIEUR	8.50	SOUP OF THE DAY	DAY PRICE
ham and cheese		TOMATO SOUP	7.00
		ONION SOUP	8.75
SANDWICHES		SALADS	
SEASONAL SANDWICH	DAY PRICE	also available as a starter	
BEEF CARPACCIO	13.50	VAL-DIEU	18.50
with truffle mayonnaise, pine kernels and Parmesan cheese		with nuts, bacon and sweet-and-sour dressing	
SPICY CHICKEN	14.50	TUNA	16.50
with sweet pepper and red onion		with fresh lettuce leaves, tomato, cucumber, egg, red onion and dressing	
PULLED PORK	15.00	PROSCIUTTO	18.50
slow-cooked pork		parma ham with melon and mozzarella	
with coleslaw and cocktail sauce		CAESAR	18.50
BLACK PUDDING <small>season</small>	15.50	with Parmesan cheese, egg, anchovies and Caesar dressing	
with apple, bacon and syrup		CRISPY CHICKEN	16.50
served with bread		with thousand islands dressing	
CLASSIC LUNCH-TIME DEAL	15.00		
tomato soup, beef croquette and bread with a topping		CROQUETTES	
3 EGGS SUNNY SIDE UP	13.50	GREY-SHRIMP CROQUETTES	16.00
ham and/or cheese		CHEESE CROQUETTES	13.50
SMOKED SALMON	14.50	BEEF CROQUETTES	13.50
with red onion and wasabi-mayonnaise		STARTERS	
TUNA SALAD	13.50	BEEF CARPACCIO	14.50
capers, gherkins, egg and red onion		with rocket, truffle mayonnaise, pine kernels and Parmesan cheese	
VAL-DIEU	14.50	BEETROOT CARPACCIO	14.50
with nuts, bacon and sweet-and-sour dressing		with raspberry and balsamic glaze	
VITELLO TONNATO	13.50	TUNA TATAKI	15.00
veal with tuna mayonnaise		with wasabi mayonnaise	
NICE TO KNOW			
Please pay per table. Tip: send a Tikkie payment request!			
We do not accept €200 and €500 notes.			



DINNER

SERVED UNTIL 10:00 PM

CLASSICS

FLEMISH CASSEROLE stewing beef cooked in Gauloise Brune beer	20.75
BOULETS A LA LIEGEOISE 4 veal meatballs with a sauce of syrup, old brown beer, and lardons	22.50
SPARE RIBS homemade-marinated ribs	25.00
PORK OR CHICKEN SATAY homemade-marinated satay with peanut sauce	22.50
SOUVLAKI greek coleslaw and tzatziki	21.50
SCHNITZEL (350 GRAM) with stroganoff sauce, pepper sauce or mushroom sauce	24.50
RIBEYE with red wine sauce	27.50
TENDERLOIN SKEWERS with rocket, Parmesan cheese and truffle oil	23.00
SALMON FILLET cooked Eastern-style with teriyaki sauce and marsh samphire	24.00
FISH & CHIPS deep-fried whitefish in a beer batter with chips and remoulade sauce	18.50
VEGAN CASSEROLE jackfruit in a sweet-and-sour sauce	20.75

PASTA

PASTA SCAMPI with lobster sauce and Parmesan cheese	19.50
VEGGIE PASTA mushroom-truffle sauce with pine kernels, rocket and Parmesan cheese	15.50
PASTA ARABBIATTA tomatosauce with chillies	15.50

BURGERS

HAMBURGER GOUVERNEUR with chips	17.50
CHICKEN BURGER burger made from chicken, with bacon and appropriate sauce	17.50
VEGGIE BURGER burger made from sweet pepper, corn, mozzarella, and chili powder with appropriate sauce	17.50
VEGAN BURGER 100% plant-based burger with toppings	17.50

EXTRA

EXTRA PORTION OF CHIPS	3.50
CONE OF CHIPS	5.50
EXTRA SAUCE choose from: stroganoff sauce, pepper sauce or mushroom sauce	4.50
MAYONNAISE OR KETCHUP	0.80

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE vanilla custard with a caramelised layer of sugar	7.50
CHEESECAKE variable flavours made with beer	8.50
CHEF'S CHOICE OF DESSERT variable desserts	9.00
VEGAN DESSERT chocolate ganache tart	8.50
CHEESE BOARD 5 varieties of cheese	13.50

ALLERGENS?

Please let us know so we can take them into account.



HOPPAS

BELGIAN-STYLE TAPAS (HOP & TAPAS = HOPPAS)

served until the kitchen closes

SHARING

BEER BOARD regular **19.50** - large **25.50**

with traditional, deep-fried snack, calamari, olives, cheese, sausage, nachos and mustard

LIMBURG BOARD **28.50**

with assorted regional products from Limburg

MEAT AND CHEESE BOARD COMBO **28.50**

generously filled board with assorted cold meats and cheeses, served with farmer's bread and nut loaf

CHEF'S CHOICE regular **22.50** - large **29.50**

FISH BOARD **29.50**

with snacks of fish and shellfish



CHEESE BOARD

THE ULTIMATE CHEESE BOARD **27.50**

with five different traditional Belgian cheeses

BOARDS

CHEESE CUBES **9.50**

with mustard and Amsterdam-style pickled onions

MEATBALL served with mustard **8.75**

PORTION OF OLIVES **7.00**

FARMER'S BREAD **5.50**

with tapenade or herb butter

MACHO NACHO regular **12.50** - xxl **16.50**

with cheese and guacamole

MACHO PIQUANT regular **13.90** - xxl **16.90**

with cheese, hot salsa, crème fraîche and jalapeños

NACHO MINCE regular **14.90** - xxl **18.90**

with cheese, mince, kidney beans and guacamole

BITTERBAL, TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK

8 **10.00**

16 **20.00**

VEGAN BITTERBAL CAS & KAS, VEGAN TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK

8 **10.00**

16 **20.00**

LUXURY FINGER FOOD COMBO assorted snacks

8 **10.00**

16 **20.00**

CRUNCHY CHICKEN BITES **12.50**

5, served with chili mayonnaise

DEEP-FRIED, MELTED-CHEESE SNACKS

8 **10.00**

16 **20.00**

CHICKEN WINGS **11.50**

homemade chicken wings with chili mayonnaise

SPARE RIBS **12.50**

ribs in a homemade marinade of Brugse Zot beer

CALAMARI **10.50**

calamari, bread-crumbed and seasoned

NICE TO KNOW

Please pay per table. Tip: send a Tikkie payment request!
We do not accept €200 and €500 notes.

The price shown on the cash register is the correct price.
Subject to spelling mistakes and printing errors.



HOPPAS

BELGIAN-STYLE TAPAS (HOP & TAPAS = HOPPAS)

served after the kitchen closes

BAR SNACKS

CHEESE CUBES with mustard and Amsterdam-style pickled onions	9.50
MEATBALL served with mustard	8.75
BITTERBAL, TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK	
8	10.00
16 stuks	20.00
VEGAN BITTERBAL CAS & KAS, VEGAN TRADITIONAL DEEP-FRIED SNACK	
10	10.00
20	20.00
LUXURY FINGER-FOOD COMBO assorted snacks	
8	10.00
16	20.00
DEEP-FRIED, MELTED-CHEESE SNACKS	
8	10.00
16	20.00



OUR TIP!
CHEF'S CHOICE
OF BOARD



CHIPS

CONES OF CHIPS with Belgian mayonnaise **5.50**
served until the kitchen closes

KITCHEN OPENING TIMES

Our kitchen is open from Sunday to Wednesday: until 11:00 PM From Thursday to Saturday: until midnight.

Lunch is served until 4 PM and dinner is served until 10:00 PM.

Share your **#degouverneurmaastricht** moment!
Follow us on Instagram & Facebook.

MITTAGESSEN

BRÖTCHEN BIS 16:00 UHR



CROQUES

CROQUE MADAME 9.50
Schinken, Käse und Spiegelei

CROQUE MONSIEUR 8.50
Schinken und Käse

SUPPEN

auch als Vorspeise zu bestellen

TAGESSUPPE	TAGESPREIS
TOMATENSUPPE	7.00
ZWIEBELSUPPE	8.75

BRÖTCHEN

BRÖTCHEN NACH SAISON TAGESPREIS

RINDERCARPACCIO 13.50
mit Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse

WARMES HÜHNCHEN 14.50
mit Paprika und roten Zwiebeln

PULLED PORK 15.00
Langsam gegartes Schweinefleisch mit Kohlsalat und Cocktailsoße

DRENTER BLUTWURST jahreszeit 15.50
mit Äpfeln, Speck und Sirup, serviert mit Brot

12-UHR-MAHLZEIT 15.00
Tomatensuppe, Rindfleischkrokette und Brot mit Belag

STRAMMER MAX 13.50
mit Schinken und/oder Käse

RÄUCHERLACHS 14.50
mit roter und Wasabi-Mayonnaise

THUNFISCHSALAT 13.50
Kapern, Gurken, Ei und rote Zwiebeln

VAL-DIEU 14.50
mit Nüssen, Speck und süßsaurem Dressing

VITELLO TONNATO 13.50
Kalbfleisch mit cremiger Thunfischmayonnaise

SALATE

auch als Vorspeise zu bestellen

VAL-DIEU 18.50
mit Nüssen, Speck und süßsaurem Dressing

THUNFISCH 16.50
mit frischem Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ei, roten Zwiebeln und Dressing

PROSCIUTTO 18.50
mit Parmaschinken, Melone und Mozzarella

CAESAR 16.50
mit Parmesankäse, Ei, Anchovis und Caesar-Dressing

KNUSPRIGES HÄHNCHEN 16.50
mit Tausend-Inseln-Dressing

KROKETTEN

HOLLÄNDISCHE GARNELENKROKETTEN	16.00
KÄSEKROKETTEN	13.50
RINDFLEISCHKROKETTEN	13.50

VORSPEISEN

RINDERCARPACCIO 17.00
mit Rucola, Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesankäse

ROTE BETE-CARPACCIO 14.50
mit Himbeer-Balsamico-Glasur

THUNFISCH TATAKI 15.00
mit Wasabi-Mayonnaise

GUT ZU WISSEN

Zahlung pro Tisch. Tipp: Schicken Sie eine Aufforderung per Tikkie!
Wir akzeptieren keine 200er und 500er Noten.

ABENDESSEN

BIS 22:00 UHR



CLASSICS

FLÄMISCHER SCHMORTOPF 20.75
Rinderschmorfleisch, zubereitet
mit Bier der Marke Gauloise Brune

BOULETS A LA LIEGEOISE 22.50
4 Kalbshackklöße mit Sirupsoße, Altbier und Speck

SPARERIBS 25.00
hausgemachte Spareribs

SATÉ VOM SCHWEIN ODER HÜHNCHEN 22.50
hausgemachtes Saté mit Erdnussbuttersoße

SOUVLAKI 21.50
mit Griechische krautsalat und Tzatziki

SCHNITZEL (350 G) 24.50
mit Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße

RIBEYE 27.50
mit Rotweinsauce

RINDERFILETSPIESSE 23.00
mit Rucola, Parmesankäse und Trüffelöl

LACHSFILET 24.00
nach asiatischer Art mit Teriyakisoße und Queller

FISH & CHIPS 18.50
in Bierteig frittiertes Weißfisch mit Pommes frites und
Remouladensoße

VEGANER SCHMORTOPF 20.75
Jackfrucht in süßsaurer Soße

PASTA

PASTA SCAMPI 19.50
mit Krebssoße und Parmesankäse

VEGANE PASTA 15.50
Champignontrüffelsoße mit Pinienkernen,
Rucola und Parmesankäse

PASTA ARABBIATTA 15.50
scharfer tomaten sauce

BURGER

HAMBURGER GOUVERNEUR 17.50
mit Pommes frites

HÜHNCHENBURGER 17.50
Burger mit Hühnchenfleisch mit Bacon und passender Soße

VEGABURGER 17.50
Burger, zubereitet mit Paprika, Mais, Mozzarella und
Chilipulver mit passender Soße

VEGAN BURGER 17.50
zu 100 % pflanzlicher Hamburger mit Toppings

ZUSÄTZLICH

ZUSÄTZLICHE PORTION POMMES FRITES 3.50

POMMES FRITES IN DER SPITZTÜTE 5.50

ZUSÄTZLICHE PORTION SOSSE 4.50
Auswahl aus Stroganoff-, Pfeffer- oder Champignonrahmsoße

MAYONNAISE ODER KETCHUP 0.80

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 7.50
Vanilla Custard (ähnlich wie Vanillepudding)
mit einer karamellisierten Zuckerschicht

KÄSEKUCHEN 8.50
wechselnde Geschmacksrichtungen, zubereitet mit Bier

DESSERT VOM CHEF 9.00
wechselndes Dessert

VEGANES DESSERT 8.50
Schokoladen-Ganache-Torte

KÄSEPLATTE 13.50
5 Sorten Käse

ALLERGENEN?

Lassen Sie es uns wissen.



HOPPAS

BELGISCHE TAPAS (HOPFEN & TAPAS = HOPPAS)

bis Küchenschluss zu bestellen

PLATTEN

BIERPLATTE normal **19.50** - groß **25.50**

mit 3 Kroketttenklößchen, Calamaris, Oliven, Käse, Wurst, Nachos und Senf

LIMBURGER PLATTE **28.50**

mit verschiedenen Limburger Regionalprodukten

KOMBINIERTE FLEISCH- UND KÄSEPLATTE **28.50**

Reichhaltige Platte mit verschiedenen Fleischwaren und Käsesorten, serviert mit Bauern- und Nussbrot

PLATTE VOM CHEF normal **22.50** - groß **29.50**

FISCHBRETT **29.50**

mit Snacks aus Fisch und Schalentieren



KÄSEPLATTE

REICHHALTIGE KÄSEPLATTE **27.50**

mit 5 traditionellen belgischen Käsesorten

ZUM TEILEN

KÄSEWÜRFEL **9.50**

mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln

FRIKADELLE mit Senf **8.75**

PORTION OLIVEN **7.00**

BAUERNBROT **5.50**

mit Tapenade oder Kräuterbutter

MACHO NACHO normal **12.50** - xxl **16.50**

Mit Käse und Guacamole

NACHO PIKANT normal **13.90** - xxl **16.90**

mit Käse, pikanter Salsa, Crème fraîche und Jalapeños

NACHO HACKFLEISCH normal **14.90** - xxl **18.90**

mit Käse, Hackfleisch, Kidneybohnen und Guacamole

TRADITIONELLE KROKETTENKLÖSSCHEN

8 Stück **10.00**

16 Stück **20.00**

VEGAN KROKETTENKLÖSSCHEN

8 Stück **10.00**

16 Stück **20.00**

HERZHAFTES GARNITUR verschiedene

8 Stück **10.00**

16 Stück **20.00**

KROKANTE HÜHNCHENSTÜCKE **12.50**

5 Stück, serviert mit Chilimayonnaise

MINI-KÄSESOUFFLÉS

8 Stück **10.00**

16 Stück **20.00**

CHICKENWINGS **11.50**

hausgemachte Chickenwings mit Chilimayonnaise

SPARERIBS **12.50**

in Bier der Marke Brugse Zot hausmarinierte Spareribs

CALAMARIS **10.50**

Calamaris, paniert und gewürzt

GUT ZU WISSEN

Zahlung pro Tisch. Tipp: Schicken Sie eine Aufforderung per Tikkie!

Wir akzeptieren keine 200er und 500er Noten.

Der Kassenpreis ist der korrekte Preis.

Schreib- oder Druckfehler vorbehalten.



HOPPAS

BELGISCHE TAPAS (HOPFEN & TAPAS = HOPPAS)

nach Küchenschluss erhältlich

BAR-SNACKS

KÄSEWÜRFEL mit Senf und Amsterdamer Zwiebeln	9.50
FRIKADELLE mit Senf	8.75
TRADITIONELLE KROKETTENKLÖSSCHEN 8 Stück	10.00
16 Stück	20.00
VEGAN KROKETTENKLÖSSCHEN 10 Stück	10.00
20 Stück	20.00
HERZHAFTE GARNITUR verschiedene 8 Stück	10.00
16 Stück	20.00
MINI-KÄSESOUFFLÉS 8 Stück	10.00
16 Stück	20.00



UNSER TIPP!
PLATTE VOM
CHEF



POMMES FRITES

POMMES FRITES IN DER SPITZTÜTE 5.50
mit belgischer Mayonnaise
bis Küchenschluss erhältlich

ÖFFNUNGSZEITEN DER KÜCHE

Unsere Küche ist sonntags bis mittwochs bis 23:00 Uhr geöffnet. Donnerstags bis Samstags ist sie bis 00:00 Uhr geöffnet.
Mittagessen bis 16:00 Uhr und Abendessen bis 22:00 Uhr.

Teilen Sie Ihren #degouverneurmaastricht-Moment!
Folgen Sie uns auf Instagram & Facebook.



LUNCH

SANDWICHS SERVIS JUSQUE 16H00

CROQUES	POTAGES
CROQUE-MADAME 9.50 jambon, fromage et œuf au plat	servies aussi en entrées
CROQUE-MONSIEUR 8.50 jambon et fromage	SOUPE DU JOUR VOIR SUGGESTION SOUPE AUX TOMATES 7.00 SOUPE À L'OIGNON 8.75
SANDWICHS	SALADES
SANDWICH SAISONNIER VOIR SUGGESTION	servies aussi en entrées
CARPACCIO DE BŒUF 13.50 mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan	VAL-DIEU 18.50 noix, bacon et vinaigrette aigre-douce
POULET (CHAUD) 14.50 poivrons et oignons rouges	THON 16.50 laitue fraîche, tomates, concombre, œuf, oignons rouges et vinaigrette
EFFILOCHÉ DE PORC 15.00 cuit à basse température salade de chou et sauce cocktail	PROSCIUTTO 18.50 avec jambon de Parme, melon, mozzarella et vinaigrette
BOUDIN NOIR saison 15.50 pommes, bacon et sirop servi avec du pain	CÉSAR 18.50 avec parmesan, œuf, anchois et vinaigrette César
LE MIDI 15.00 soupe aux tomates, croquette de bœuf et pain avec garniture	POULET CROUSTILLANT 16.50 avec une vinaigrette aux mille îles
ŒUF AU PLAT SUR TOAST 13.50 avec jambon et/ou fromage	CROQUETTES
SAUMON FUMÉ 14.50 avec oignon rouge et mayonnaise au wasabi	CROQUETTES DE CREVETTES 16.00 CROQUETTES DE FROMAGE 13.50 CROQUETTES DE BŒUF 13.50
SALADE DE THON 13.50 câpres, cornichon, œuf et oignons rouges	APÉRITIF
VAL-DIEU 14.50 noix, bacon et vinaigrette aigre-douce	CARPACCIO 14.50 roquette, mayonnaise à la truffe, pignons de pin et parmesan
VITELLO TONNATO 13.50 veau avec une mayonnaise crémeuse au thon	CARPACCIO DE BETTERAVE 14.50 avec glaçage à la framboise et balsamique
BON À SAVOIR Le prix sur la souche est le prix juste. Nous n'acceptons pas les billets de 200 et 500.	TATAKI AU THON 15.00 avec mayonnaise au wasabi

MENU DU SOIR

SERVI JUSQU'À 22H00



CLASSIQUES

RAGOÛT À LA FLAMANDE 20.75

viande de bœuf à la bière Gauloise Brune

BOULETS À LA LIÉGEOISE 22.50

4 boulettes de veau, sauce au sirop,
bière brune et lardons

SPARE-RIBS 25.00

côtes de porc, marinade maison

BROCHETTE PORC OU POULET SATÉ 22.50

préparées maison, sauce cacahuète

SOUVLAKI 21.50

avec grecque salade de chou et tzatziki

ESCALOPE PANÉE (350 G) 24.50

sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons

FAUX-FILET 27.50

avec une sauce au vin rouge

BROCHETTES DE BŒUF 23.00

roquette, parmesan et huile à la truffe

FILET DE SAUMON 24.00

façon orientale, sauce teriyaki et salicorne

FISH & CHIPS 18.50

poisson blanc pané à la bière, frites et
sauce rémoulade

RAGOÛT VEGAN 20.75

fruit jacquier, sauce aigre-douce

PÂTES

PÂTES AUX SCAMPIS 19.50

sauce homardine et parmesan

PÂTES VÉGÉ 15.50

sauce truffée aux champignons, pignons de pin,
roquette et parmesan

PÂTES À L'ARRABBIATA 15.50

avec une sauce tomate épicée

BURGERS

HAMBURGER GOUVERNEUR 17.50

avec frites

BURGER DE POULET 17.50

escalope de poulet, bacon et sauce assortie

BURGER VÉGÉ 17.50

steak de poivrons, maïs, mozzarella et
piment en poudre, sauce assortie

BURGER VEGAN 17.50

steak 100% végétal avec garnitures

EXTRA

SUPPLÉMENT FRITES 3.50

CORNET DE FRITES 5.50

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 4.50

sauce Stroganov, au poivre ou crème champignons

MAYONNAISE OU KETCHUP 0.80

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 7.50

crème pâtissière à la vanille, coque de sucre caramélisé

CHEESECAKE 8.50

goûts variés, préparation à base de bière

DESSERT DU CHEF 9.00

dessert en suggestion

DESSERT VEGAN 8.50

gâteau ganache au chocolat

PLATEAU FROMAGES 13.50

5 sortes de fromages

DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ?

Dites-le-nous et nous en tiendrons compte.

HOUBLAS

TAPAS BELGES (HOUBLON + TAPAS = HOUBLAS)

à commander jusqu'à la fermeture de la cuisine

PLANCHES

PLANCHE BIÈRE normale 19.50 - grande 25.50

3 croquettes de bœuf, calamars,
olives, fromage, saucisse, nachos et moutarde

PLANCHE LIMBOURG 28.50

assortiment de produits locaux du Limbourg

PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGES 28.50

assortiment généreux de charcuteries et de
fromages, servis avec du pain fermier et du pain aux noix

PLANCHE DU CHEF normale 22.50 - grande 29.50

PLANCHE À POISSON 29.50

avec des collations variées à base de poissons,
crustacés et coquillages



LE PLATEAU FROMAGES

LE PLATEAU FROMAGES PAR EXCELLENCE 27.50

5 sortes de fromages artisanaux belges

À PARTAGER

CUBES DE FROMAGE 9.50

moutarde et petits oignons d'Amsterdam

BOULETTE DE VIANDE avec moutarde 8.75

PORTION D'OLIVES 7.00

PAIN FERMIER 5.50

tapenade ou beurre aux fines herbes

MACHO NACHO normale 12.50 - xxl 16.50

fromage et guacamole

NACHOS PIQUANTS normale 13.90 - xxl 16.90

fromage, sauce mexicaine relevée,
crème fraîche et jalapeños

NACHOS BŒUF HACHÉ normale 14.90 - xxl 18.90

fromage, viande hachée,
haricots rouges et guacamole

CROQUETTES DE BŒUF MAISON 10.00

8 pièces

16 pièces 20.00

BOULETTES DE BITTER VÉGÉTALENNES

CAS & KAS

8 pièces

16 pièces 20.00

ASSORTIMENT DE LUXE de fritures

8 pièces

16 pièces 20.00

NUGGETS DE POULET CROQUANT 12.50

5 pièces, mayonnaise épicée

MINI-SOUFFLÉS AU FROMAGE 10.00

8 pièces

16 pièces 20.00

CHICKEN WINGS 11.50

ailles de poulet maison, mayonnaise épicée

SPARE-RIBS 12.50

côtes de porc marinées maison à la bière Brugse Zot

CALAMARS 10.50

calamars panés et épicés

BON À SAVOIR

Le prix sur la souche est le prix juste.

Nous n'acceptons pas les billets de 200 et 500.

Sous réserve de fautes de frappe et d'impression.

HOUBLAS

TAPAS BELGES (HOUBLON + TAPAS = HOUBLAS)

disponible après la fermeture de la cuisine

BOUCHÉES APÉRITIVES

CUBES DE FROMAGE moutarde et petits oignons d'Amsterdam	9.50
BOULETTES DE VIANDE avec moutarde	8.75
CROQUETTES DE BŒUF MAISON 8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
BOULETTES DE BITTER VÉGÉTALIENNES CAS & KAS 10 pièces	10.00
20 pièces	20.00
ASSORTIMENT DE LUXE de fritures 8 pièces	10.00
16 pièces	20.00
MINI-SOUFFLÉS AU FROMAGE 8 pièces	10.00
16 pièces	20.00



FRITES

CORNET DE FRITES avec mayonnaise belge 5.50
à commander jusqu'à la fermeture de la cuisine



HORAIRES DE LA CUISINE

Notre cuisine est ouverte du dimanche au mercredi
jusqu'à 23h00 et de jeudi à samedi jusqu'à minuit.

Les lunchs sont servis jusqu'à 16h00 et les repas du soir
jusqu'à 22h00.

Partagez votre moment **#degouverneurmaastricht** !
Suivez-nous sur Instagram et Facebook.