

Menu

Sjiek summer

Sjieke zomer

Menukaart



Menu

Été Sjiek

Sommer à la Sjiek

Speisekarte

Ask for the sjiek menu of the day

Sjiek today

Sjiek vandaag

Vraag naar de Sjieke dagkaart

Sjiek heute

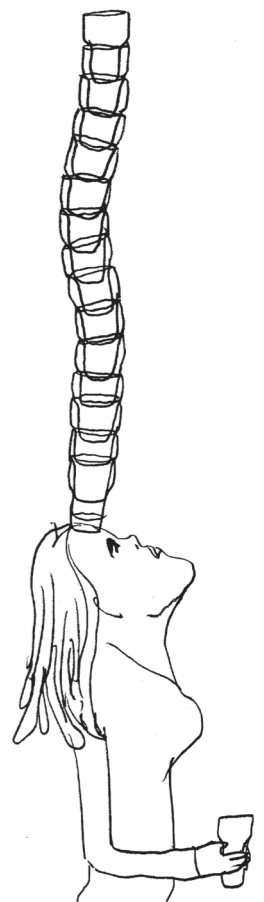
Fragen Sie nach unserer Tageskarte

Demandez le menu du jour

Sjiek aujourd'hui

Antipasti

Antipasto crudo À la minute gesneden Italiaanse vleeswaren	14,50
Antipasto di mare Van de zee	14,50
Antipasto misto Gemengd	13,50
Pelgarnalen met knoflookmayonaise	11,00
Paté van het huis Boerenpaté met roggebrood en compôte van rode uien	9,50
Prosciutto di Umbria Fijngesneden rauwe ham	14,50
Paté foie gras de canard Eendenleverpaté met brioche en compôte van rode uien	16,50
Artisjok met vinaigrette van Limburgse kruidenmosterd	9,50
Oesters 6 stuks 14,50 / 9 stuks 19,50 / 12 stuks 24,50 / 24 stuks 46,50	
Plateau fruits de mer 6 oesters, halve kreeft en pelgarnalen	27,50
Salades en voorgerechten	
Gazpacho Koude tomatensoep met grijze garnalen en zwarte olijfjes	9,50
Quiche Warm taartje met mozzarella en tomaat	11,50
Salade Olivier Zeer groene salade	9,50
Krokettenfeest Twee huisgemaakte kroketten van het seizoen	14,50
Sjieke salade Venkelsalade met Italiaanse varkensrollade en sinaasappelolie	14,50
Salade Niçoise Tonijnsalade met grijze garnalen	17,50
Insalata Caprese Mozzarella met tomaat	14,50



Hoofdgerechten

Zoervleis (éché peerdsvleis) met dikke friete, appelmoos en mayonais	14,50
Quiche Sjieke Warm taartje met mozzarella en tomaat met salade en frites	13,50
Gestoofde lamsschenkel met aubergine en tomaat	19,50
Penne arrabiata Pasta met pittige tomatensaus en Parmezaanse kaas	14,50
Confit de canard Gekonfijte eendebout met lizensalade en piccalilly	18,50
Parelhoenborstfilet met abrikozensaus	16,50
Kalfsbloemstuk met truffeljus	18,00
Babykreeft (+/- 350 gr) met mayonaise, salade en frites	23,50
Steak tartaar préparé Rauwe ossenhaas met dikke frites en mayonaise	24,50
Brochette* Gegrilde spies van ossenhaas	17,50
Entrecôte* Lendebiefstuk	21,00
Tournedos* Biefstuk van de haas	26,00

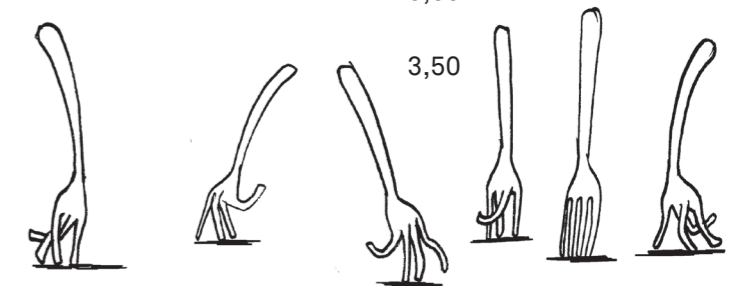
*** Saus naar keuze:**

Poivre vert (groene peper)
Beurre café de Paris
Koude knoflooksaus
Gebakken champignons
Verjans (braadjus)
Simpel met pittige mosterd



Nagerechten

Sjiek kiesplenkske Kaasplank met Belgische en Franse kaas	13,50
Lepel Gorgonzola met een glaasje dessertwijn, Huxelrebe Spätlese	13,50
Coupe Jérôme Aardbeiensoep met yoghurtijs en basilicum	9,50
Petit Peu Bolletje vanille-ijs met slagroom	3,50
Geconfijte Gember met crème fraîche	7,50
Dame blanche Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	9,50
Taart van de dag	8,50
Tartuffo Chocolade-ijstaartje met vanillesaus	8,50
Nougatparfait	8,50
Kinderijsje	3,50



Kindergerechten

Tot 12 jaar

Frikandel	6,50
Croquet	6,50
Vissticks	6,50
Knakworst	6,50
Kinderzoervleis	7,50

Alle kindergerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en appelmoes.

English
Antipasti

Antipasto crudo À la minute sliced Italian meats / **14,50**

Antipasto di mare
From the ocean / **14,50**

Antipasto misto Mixed / **13,50**

Shell-on prawns Served with a garlic mayonnaise / **11,00**

House speciality paté
Farmer's paté with rye bread and red onion compôte / **9,50**

Prosciutto di Umbria
Thinly sliced dry-cured Italian ham / **14,50**

Paté foie gras de canard
Duck liver paté with brioche and red onion compôte / **16,50**

Artichoke Served with Limburg herb mustard vinaigrette / **9,50**

Oysters
6 oysters / **14,50**
9 oysters / **19,50**
12 oysters / **24,50**
24 oysters / **46,50**

Plateau fruits de mer
6 oysters, half a lobster, and shell-on prawns / **27,50**

Salads and Starters

Gazpacho Chilled tomato soup with shrimps and black olives / **9,50**

Quiche starter Warm mozzarella and tomato tartlet / **11,50**

Olivier salad Salad with a variety of greens / **9,50**

Croquette party
Two home-made croquettes of the season / **14,50**

Sjiek salad Summer fennel salad with Italian pork rolled joint and orange oil / **14,50**

Niçoise salad Tuna salad with shrimps / **17,50**

Insalata Caprese Mozzarella with tomato / **14,50**



Français
Antipasti

Antipasto crudo Charcuterie italienne préparée à la demande / **14,50**

Antipasto di mare
De la mer / **14,50**

Antipasto misto Mixte / **13,50**

Crevettes à décortiquer
avec mayonnaise à l'ail / **11,00**

Pâté maison
Pâté de campagne avec pain de seigle et compote d'oignons rouges / **9,50**

Prosciutto di Umbria Jambon cru finement tranché / **14,50**

Pâté de foie gras de canard
Pâté de foie de canard avec brioche et compote d'oignons rouges / **16,50**

Artichaut avec vinaigrette à la moutarde aux fines herbes du Limbourg / **9,50**

Huîtres
6 pièces / **14,50**
9 pièces / **19,50**
12 pièces / **24,50**
24 pièces / **46,50**

Plateau de fruits de mer
6 huîtres, demi-homard et crevettes / **27,50**

Salades et Entrées

Gazpacho Soupe froide de tomates aux crevettes grises et olives noires / **9,50**

Quiche
Tarte chaude à la mozzarella et aux tomates / **11,50**

Salade Olivier Salade très verte / **9,50**

Fête des croquettes Deux croquettes de saison faites maison / **14,50**

Salade Sjiek
Salade estivale de fenouil avec rôti de porc italien et huile à l'orange / **14,50**

Salade Niçoise Salade de thon aux crevettes grises / **17,50**

Insalata Caprese Mozzarella et tomates / **14,50**

Deutsch
Antipasti

Antipasto crudo
Gemischter italienischer Aufschnitt / **14,50**

Antipasto di mare
Meeresfrüchte / **14,50**

Antipasto misto
Gemischte Antipasti / **13,50**

Krabben (ungepult) mit Knoblauchmayonnaise / **11,00**

Pastete nach Art des Hauses
Bauernpastete mit Roggenbrot und Kompott von roten Zwiebeln / **9,50**

Prosciutto di Umbria
Fein geschnittener Rohschinken / **14,50**

Pâté foie gras de canard
Entenleberpastete mit Brioche und Kompott von roten Zwiebeln / **16,50**

Artischocke
mit Vinaigrette aus Limburger Kräutersenf / **9,50**

Austern
6 Stück / **14,50**
9 Stück / **19,50**
12 Stück / **24,50**
24 Stück / **46,50**

Plateau fruits de mer
6 Austern, halber Hummer und Krabben (ungepult) / **27,50**

Salate und Vorspeisen

Gazpacho Kalte Tomatensuppe mit Nordseekrabben und schwarzen Oliven / **9,50**

Quiche Entrée Warmes herzhaftes Törtchen mit Mozzarella und Tomate / **11,50**

Salat Olivier
Grüner Salat / **9,50**

Kroketten-Fest
Zwei hausgemachte Kroketten der Saison / **14,50**

Salat Sjiek Sommerlicher Fenchelsalat mit italienischem Schweinerollbraten und Orangenöl / **14,50**

Salade Niçoise Thunfischsalat mit Nordseekrabben / **17,50**

Insalata Caprese
Mozzarella mit Tomate / **14,50**

English
Main Courses

Zoervleis (with horse meat)
served with thick-cut chips, apple sauce, and mayonnaise / **14,50**

Piece of quiche
Warm mozzarella and tomato quiche, served with salad and chips / **13,50**

Braised lamb shank
Served with aubergine and tomato / **19,50**

Penne arrabiata Pasta with spicy tomato sauce and Parmesan cheese / **14,50**

Confit de canard
Duck leg confit with lentil salad and piccalilli / **18,50**

Breast fillet of guinea fowl
Served with apricot sauce / **16,50**

Veal shoulder
Served with truffle jus / **18,00**

Baby lobster (+/- 350 g)
Served with mayonnaise, salad, and chips / **23,50**

Steak tartare préparé
Raw fillet steak served with thick-cut chips and mayonnaise / **24,50**

Brochette* Grilled fillet steak cooked and served on a skewer / **17,50**

Entrecôte*
Sirloin steak / **21,00**

Tournedos*
Fillet steak / **26,00**

*** Choose a sauce:**
Green pepper sauce
Beurre café de Paris
Cold garlic sauce
Fried mushrooms
Verjans (gravy)
Simple with spicy mustard



Français
Plats principaux

Zoervleis (viande de cheval)
avec frites épaisses, compote de pommes et mayonnaise / **14,50**

Morceau de quiche Tarte chaude à la mozzarella et aux tomates servie avec une salade et des frites / **13,50**

Souris d'agneau à l'étouffée
avec aubergines et tomates / **19,50**

Penne arrabiata
Pâtes à la sauce tomate piquante et fromage parmesan / **14,50**

Confit de canard
Cuisse de canard confite avec salade de lentilles et sauce piccalilli / **18,50**

Poitrine de pintade avec sauce à l'abricot / **16,50**

Balle d'épaule de veau
au jus de truffes / **18,00**

Bébé homard (+/- 350 gr)
avec de la mayonnaise, une salade et des frites / **23,50**

Steak tartare
Filet de bœuf cru servi avec des frites épaisses et de la mayonnaise / **24,50**

Brochette* Morceaux de filet de bœuf grillés / **17,50**

Entrecôte* Faux-filet / **21,00**

Tournedos*
Steak dans le filet / **26,00**

*** Sauce au choix :**
Poivre vert
Beurre café de Paris
Sauce froide à l'ail
Sauce aux champignons
Jus de cuisson
Simple à la moutarde forte

Deutsch
Hauptgerichte

Limburger Sauerbraten (vom Pferd) mit dicken Pommes frites, Apfelmus und Mayonnaise / **14,50**

Quiche Pièce
Warmes herzhaftes Törtchen mit Mozzarella und Tomate, serviert mit Salat und Pommes frites / **13,50**

Geschmorter Lammschenkel
mit Aubergine und Tomate / **19,50**

Penne arrabiata
Pasta mit pikanter Tomatensauce und Parmesan / **14,50**

Confit de canard
Confierte Entenkeule mit Entenkeule mit Linsensalat und sauer eingelegtes Gemüse / **18,50**

Perlhuhnbrustfilet
mit Aprikosensauce / **16,50**

Kalbsbug
mit Trüffeljus / **18,00**

Babyhummer (+/- 350 g)
mit Mayonnaise, Salat und Pommes frites / **23,50**

Steak Tartare préparé
Rohes Rinderfilet mit dicken Pommes frites und Mayonnaise / **24,50**

Brochette* Grillspieß vom Rinderfilet / **17,50**

Entrecôte*
Rinderlendensteak / **21,00**

Tournedos* Rindersteak von der Filetspitze / **26,00**

*** Sauce nach Wahl:**
Poivre vert (grüner Pfeffer)
Beurre Café de Paris
Kalte Knoblauchsauce
Gebratene Champignons
Verjans (Bratensauce)
Einfach mit pikantem Senf

English Desserts

Sjiek platter Cheese board with Belgian and French cheeses / **13,50**

Gorgonzola spoon Served with a glass of Huxelrebe Spätlese dessert wine / **13,50**

Coupe Jérôme Strawberry soup with yoghurt ice cream and basil / **9,50**

Petit peu Scoop of vanilla ice cream served with whipped cream / **3,50**

Candied ginger Served with crème fraîche / **7,50**

Dame blanche Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream / **9,50**

Cake of the day / **8,50**

Tartuffo Chocolate ice cream cake with vanilla sauce / **8,50**

Nougat parfait / **8,50**

Children's ice cream / **3,50**

Children's meals (11 years and under)

Frikandel Minced meat sausage / **6.50**

Croquette / **6.50**

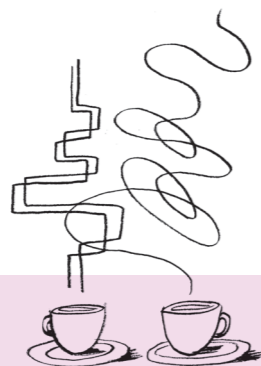
Fish sticks / **6.50**

Frankfurter sausage / **6.50**

Children's portion zoervleis (stewed meat) / **7.50**

All children's meals are served with chips, mayonnaise, and apple sauce.

If you have an allergy or intolerance, please let us know so that we can tell you about our dishes.



Français Desserts

Plateau de fromages Sjiek

Plateau de fromages belges et français / **13,50**

Gorgonzola à la cuillère

avec un verre de vin de dessert Huxelrebe Spätlese / **13,50**

Coupe Jérôme

Soupe de fraises avec glace au yaourt et basilic / **9,50**

Petit Peu

Boule de glace à la vanille et crème chantilly / **3,50**

Gingembre confit

avec crème fraîche / **7,50**

Dame blanche

Glace à la vanille, sauce au chocolat fondu et crème chantilly / **9,50**

Gâteau du jour

Tartuffo

Tartelette glacée au chocolat et sauce à la vanille / **8,50**

Parfait au nougat

/ **8,50**

Glace enfant

/ **3,50**

Plats pour enfants (Jusqu'à 12 ans)

Fricadelle / **6,50**

Croquette / **6,50**

Poisson pané / **6,50**

Saucisse / **6,50**

Zoervleis / **7,50**

Tous les plats sont servis avec des frites, de la mayonnaise et de la compote de pommes.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-en nous part pour que nous puissions vous renseigner sur nos plats.

Deutsch Desserts

Käseplatte Sjiek Käseplatte mit belgischem und französischem Käse / **13,50**

Löffel Gorgonzola

mit einem Glas Dessertwein (Huxelrebe Spätlese) / **13,50**

Coupe Jérôme

Erdbeersuppe mit Joghurteis und Basilikum / **9,50**

Petit Peu Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne / **3,50**

Kandierter Ingwer

mit Crème fraîche / **7,50**

Dame Blanche (Coupe Dänemark)

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne / **9,50**

Tageskuchen

/ **8,50**

Tartuffo

Schokoladeneistörtchen mit Vanillesauce / **8,50**

Nougatparfait

/ **8,50**

Kindereis

/ **3,50**

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

Frikandel / **6,50**

Fleischkrokette / **6,50**

Fischstäbchen / **6,50**

Knackwurst / **6,50**

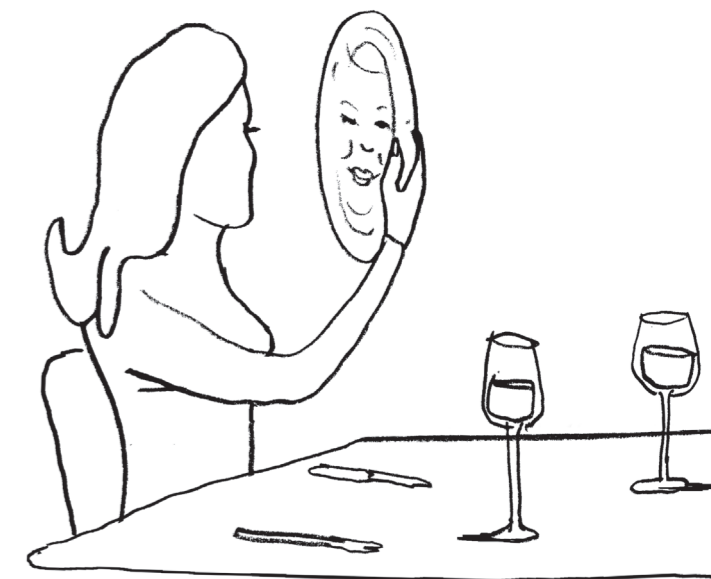
Kinder-Sauerbraten / **7,50**

Alle Kindergerichte werden mit Pommes, Mayonnaise und Apfelmus serviert.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir informieren Sie gerne über unsere Zutaten.

Wine list

Wijnkaart



Carte des vins

Weinkarte



Wijn per glas/fles **Wine per glass/bottle** **Vin par verre/bouteille** **Wein per glas/flasche**

Witte wijn **White wine** **Vin blanc** **Weißwein**

Sjieke Witte Chardonnay , Château Guilhem, Languedoc, Frankrijk	4,25	21,00
Cuvée XII Müller Thurgau , Auxerrois, Pinot Gris, Apostelhoeve Maastricht, Nederland	5,00	28,00
Pinot Grigio Borgo delle Oche, Veneto, Italië	5,00	28,00
Sauvignon Blanc Lionel Gosseaume, Loire, Frankrijk	4,50	24,00
Verdejo Castelo de Medina, Rueda, Spanje	4,50	24,00
Chardonnay Domaine des Deux Roches, Bourgogne, Frankrijk	5,75	32,50

Rosé **Rose** **Rosé** **Roséwein**

Sjieke Rose Grenache , La Colombette, Coteaux du Libron, Frankrijk	4,25	21,00
Lac Rose Grenache , Les Vignerons Réunis, Coteaux du Languedoc, Frankrijk	4,50	24,00
Bandol 2015 Domaine Tempier, Provence, Frankrijk	-	60,00

Rode wijn **Red wine** **Vin rouge** **Rotwein**

Sjieke Roeje Merlot Syrah , Domaine Antugnac, Languedoc, Frankrijk	4,25	21,00
Sangiovese San Valentino, Emilia Romagna, Italië	4,75	26,00
Grenache Syrah Domaine de Mourchon, Côtes du Rhône, Frankrijk	4,75	26,00
Gamay Domaine de la Grosse, Pierre Beaujolais, Chiroubles, Frankrijk	5,00	28,00
Tempranillo Reserve 2007 Señorío de Uñuela, Rioja, Spanje	5,00	28,00

Mousserend **Sparkling** **Mousseux** **Funkelnd**

Prosecco Ai Galli, Italië	4,75	26,00
Cuvée XII Brut Apostelhoeve Maastricht, Nederland	7,50	39,50
Champagne AR Lenoble Blanc de Blancs, Grand Cru, Frankrijk	12,50	65,00
Raar Blanc de Blancs Wijngaard Raarberg Meerssen, Nederland	-	45,00
Sjieke Champagne Henri Giraud Frankrijk	-	185,00
Champagne Dom Pérignon Frankrijk	-	165,00
Champagne Krug Frankrijk	-	185,00



Kijk voor bijzondere aanbevelingen altijd even in ons wijnkabinet!

Witte wijn **White wine** **Vin blanc** **Weißwein**



Italië **Italy** **Italie** **Italien**

Friuli	Jermann 2015 Pinot Grigio	38,50
Langhe	Gaja, Rossj-Bass 2015 Chardonnay, Sauvignon Blanc	99,50
Alto Adige	Alois Lageder 2013 Gewürztraminer	37,50
Emilia-Romagna	Luretta, Selin Di'Armari 2014 Chardonnay	35,00
Veneto	Latium, Soave 2016 Garganega, Trebbiano	27,50
Toscane	Gaja, Ca'Marcanda, Vistamare 2014 Vermentino, Viognier	72,50
	Agricola Querciabella, Batàr 2012 Chardonnay, Pinot Blanc	110,00
Sicilië	Donnafugata, Prio 2015 Catarratto	35,00

Duitsland **Germany** **Allemagne** **Deutschland**

Rheingau	Weingut Robert Weil 2015 Riesling	35,00
-----------------	--	-------

Oostenrijk **Austria** **Autriche** **Österreich**

Wachau	FX Pichler, Urgestein Terrassen 2015, Smaragd Grüner Veltliner	59,50
---------------	---	-------

Frankrijk **France** **France** **Frankreich**

Loire		
Sancerre	Henri Bourgeois 2015 Sauvignon Blanc	37,50
Pouilly Fumé	Domaine Bouché Châtallier 2015 Sauvignon Blanc	37,50
Bourgogne		
Chablis	Denis Race, Montmains 1er Cru 2015 Chardonnay	37,50
Meursault	Vincent Bouzereau 2014 Chardonnay	45,00
	Vincent Bouzereau, Les Charmes 1er Cru 2014 Chardonnay	65,00
Puligny-Montrachet	Vincent Bouzereau, Les Garennes 1er Cru 2014 Chardonnay	75,00
Rhône	Yves Cuilleron, Les Vignes d'à Côté 2016 Viognier	35,00
	Yves Cuilleron, Condrieu La Petite Côte 2014 Viognier	67,00
Languedoc		
Limoux	Domaine Rives Blanques, Odysée 2015 Chardonnay	35,00
Corbières	Château Ollieux Romanis, Prestige 2015 Rousanne, Marsanne	39,50
Corbières-Boutenac	Château Fabre Gasparets, Chimère 2014 Viognier	49,50

Nieuw-Zeeland **New Zealand** **Nouvelle-Zélande** **Neuseeland**

Gisborne	Millton 2014 Viognier	37,50
Marlborough	Greywacke 2016 Sauvignon Blanc	37,50

Australië **Australia** **Australie** **Australien**

Clare Valley	Tim Adams 2006 Riesling	35,00
---------------------	--------------------------------	-------

Nederland **The Netherlands** **Pays Bas** **Niederlande**

Maastricht	Apostelhoeve 2016 Müller Thurgau	28,00
-------------------	---	-------

Rode wijn Red wine Vin rouge Rotwein

Italië Italy Italie Italien

Veneto		
Valpolicella	Tenuta Sant'Antonio, Ripasso 2013 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta</i>	35,00
	Brigaldara, Amarone 2012 <i>Corvinone, Corvina, Rondinella</i>	65,00
Piemonte	La Spinetta, Ca' Di Pian 2012 <i>Barbera d'Asti</i>	41,50
Langhe	La Spinetta, Langhe Nebbiolo 2013 <i>Nebbiolo</i>	49,50
Langhe	Gaja, Sito Moresco 2012 <i>Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	67,50
Barolo	La Spinetta, Vigneto Campe 2009 <i>Nebbiolo</i>	136,50
Marche	Kurni 2011 <i>Montepulciano</i>	99,00
Puglia	Torre Quarto, Torre Rosso 2013 <i>Primitivo, Uva di Troia</i>	32,50
Sicilië	Cusumano 2015 <i>Nero d'Avola</i>	26,00
Toscane	La Spinetta, Sassentino 2004 <i>Sangiovese</i>	110,00
Chianti	Felsina, Berardenga 2013 <i>Sangiovese</i>	38,50
Vino nobile di Montepulciano	Avignonesi 2013 <i>Sangiovese</i>	38,50
Rosso di Montalcino	Casanova di Neri 2012 <i>Sangiovese</i>	38,50
Brunello di Montalcino	Casanova di Neri 2009 <i>Sangiovese</i>	99,50
Super-Tuscans	Gaja, Ca'Marcanda, Promis 2012 <i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	59,50
	Fontodi, Flaccianello della pieve 2008 <i>Sangiovese</i>	150,00
	Marchesi Antinori, Tignanello 2013	110,00
	Marchesi Antinori, Tignanello 2012	130,00
	Marchesi Antinori, Guado al Tasso 2011	110,00
	Marchesi Antinori, Guado al Tasso 2010	120,00
	Tenuta dell'Ornellaia 2011 <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	185,00
Bolgheri	Tenuta San Guido, Sassicaia 2009	199,50
Bolgheri	Tenuta San Guido, Sassicaia 2009, Magnum <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	395,00

Duitsland Germany Allemagne Deutschland

Ahr	Deutzerhof 2005 <i>Dornfelder</i>	55,00
Baden	Karl H. Johner 2004 <i>Spätburgunder</i>	65,00

Oostenrijk Austria Autriche Österreich

Thermen Region	Johanneshof Reinisch 2015 <i>Pinot Noir</i>	37,50
-----------------------	--	-------

Libanon Lebanon Liban Libanon

Bekaa Valley	Château Musar 2003 / 2006 <i>Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan</i>	75,00
---------------------	--	-------

Nederland The Netherlands les Pays-Bas Niederlande

Meerssen	Domein de Wijngaardsberg 2013 <i>Pinot Noir</i>	37,50
-----------------	--	-------

Vraag naar onze suggestie van het seizoen!



Zuid-Afrika South Africa Afrique du Sud Sudafrica

Durbanville	Maastricht 2015 <i>Shiraz</i>	29,50
--------------------	--------------------------------------	-------

Frankrijk France France Frankreich

Elzas	Léon Beyer 2013 <i>Pinot Noir</i>	35,00
Beaujolais		
Chiroubles	Domaine de la Grosse Pierre 2015 <i>Gamay</i>	28,00
Brouilly	Jean-Claude Lapalu, Vieilles Vignes 2015 <i>Gamay</i>	38,50
Bordeaux	Château Couronneau, Bordeaux Supérieur 2014 <i>Merlot</i>	29,50
Saint-Émilion	Château La Fleur de Jaugue 2012, Grand Cru <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	45,00
Haut-Medoc	Château Socciando-Mallet 2009 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	79,50
Saint-Julien	Château Beychevelle 2010	120,00
Saint-Estèphe	Château Cos d'Estournel 2007, Grand Cru <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	170,00
Bourgogne		
Auxey-Duresses	Vincent Bouzereau, Les Bas de Duresses 1er Cru 2014 <i>Pinot Noir</i>	42,50
Beaune	Vincent Bouzereau, Les Pertuizots 1er Cru 2012 <i>Pinot Noir</i>	45,00
Volnay	Vincent Bouzereau, Les Santenots 1er Cru 2014 <i>Pinot Noir</i>	55,00
Rhône		
Gigondas	Domaine La Bouïssière 2012 <i>Grenache, Syrah</i>	35,00
Madiran	Château Bouscasse, Vieilles Vignes 2009 <i>Tannat</i>	49,50
Provence	Domaine de Trévallon 2004 / 2005 / 2007 / 2008 / 2011 / 2012 <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	75,00
Languedoc	Domaine Mas de Martin, Cuvée du Roi Patriote 2014 <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Tannat</i>	35,00
Côtes de Rousillon	Domaine Bousquet, Tautavel 2015 <i>Grenache, Carignan, Syrah</i>	35,00
Corbières-Boutenac	Château Fabre Gasparets 2006 <i>Carignan, Grenache, Syrah</i>	39,00

Spanje Spain Espagne Spanien

Ribera del Duero	Montecastro 2010 <i>Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	59,50
Priorat	Ritme Celler, Ritme 2014 <i>Cariñena, Garnacha</i>	38,50
Montsant	Acústic Celler, Acústic 2014 <i>Cariñena, Garnacha</i>	35,00

Nieuw-Zeeland New Zealand Nouvelle-Zélande Neuseeland

Waipara Valley	Greystone 2013 <i>Pinot Noir</i>	49,50
Marlborough	Dog Point Vineyard 2011 <i>Pinot Noir</i>	59,50

Australië Australia Australie Australien

Clare Valley	Tim Adams 2008 <i>Cabernet, Malbec</i>	38,50
---------------------	---	-------



Jaargangen kunnen afwijken van de kaart.

Bier Beer Bière Bier

Bier van 't vat Draft beer Bières à la pression Bier vom Fass

Brand Pils 5% Pilsener	2,30
Brand Ongefilterd 5,2% Pilsener	3,00
Brand UP 5,5% Urtyp Pilsener	3,00
Brand Weizen 5,1% Tarwe bier / Wheat beer / Bière blanche / Weizenbier	4,00
Westmalle Dubbel 7% Trappist Dubbel / Trappist beer double / Bière trappiste double / Trappistenbier Dubbel	4,00
Tripel Karmeliet 8,4% Gerst en tarwe bier / Barley and wheat beer / Bière à l'orge et au froment / Gersten- und Weizenbier	4,00

Bier op fles Bottled beer Bières à la bouteille Flaschenbiere

Sjiek Beer 6% Tripel / bière triple	3,80
Vedett Extra White 4,7% Witbier / White beer / Bière blanche / Weißbier	4,00
Corona Extra 4,5% Mexicaans bier / Mexican beer / Bière mexicaine / Mexikanisches Bier	5,00
Westmalle Tripel 9,5% Trappist Tripel / Trappist Beer Tripel / Bière trappiste Triple / Trappistenbier Tripel	4,50
Duvel 8,5% Blond bier / Blond beer / Bière blonde / Helles Bier	4,50
Rosé bier 4% Rose bier / Rose beer / Bière rosé / Fruchtig bier	3,00

Bier van het seizoen Beer of the season Bière de la saison Bier der Saison

Vraag naar onze biersuggestie van het seizoen!



Café Sjiek

Sinds 1982

Sjiek dat u er bent. Neem alvast een glas wijn, aperitief of fris. Als u nog geen tafeltje heeft, dan duurt dat vast niet lang. Geeft de ruimte om eens even goed in de kaart te duiken. Want in dit kleine grote café varieert de kaart met de seizoenen en is er natuurlijk een dagkaart. Geniet van een sjieke zomer! Laat het u smaken.

PS: Reserveren kan helaas niet. Daarom drinken we op drukke dagen koffie aan de bar ;-)

Café Sjiek

Since 1982

It's sjiek that you're here. Have a glass of wine, an aperitif, or something refreshing to drink. If you don't have a table yet, you won't have to wait long. It will give you a chance to have a good look at the menu. Because in this small but big-hearted café the menu varies with the seasons and we also have a menu of the day. Have a sjiek summer! We hope you enjoy your meal.

PS: Unfortunately, it is not possible to book a table. So come and enjoy a cup of coffee at the bar on busy days ;-).

Café Sjiek

Depuis 1982

Bienvenue chez café Sjiek. Commencez par commander un verre de vin, un apéritif ou autre. Si aucune table n'est libre, l'attente ne sera sans doute pas très longue. Profitez-en pour parcourir tranquillement le menu. Petit par la taille, grand par la réputation, le café propose une carte de saison et un menu du jour. Célébrez l'été chez café Sjiek ! Bon appétit.

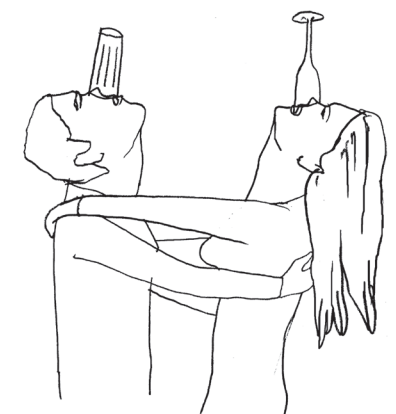
PS: Il n'est malheureusement pas possible de réserver. C'est pourquoi nous prenons le café au bar les jours de grande affluence ;-)

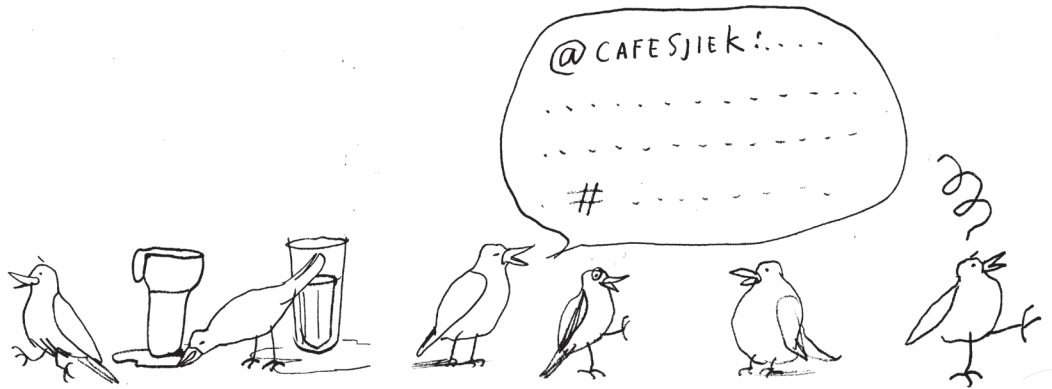
Café Sjiek

Seit 1982

Schön, dass Sie da sind! Bestellen Sie sich schon mal einen Wein, Aperitif oder Softdrink. Wenn gerade kein Tisch frei ist, wird es sicher nicht lange dauern. Lesen Sie in der Zwischenzeit in Ruhe unsere Speisekarte durch. In unserem kleinen großen Café wechselt die Karte nämlich mit den Jahreszeiten, und natürlich haben wir auch eine Tageskarte. Genießen Sie den Sommer à la Sjiek! Lassen Sie es sich schmecken.

PS: Reservieren ist leider nicht möglich. Darum gibt's bei viel Betrieb den Kaffee an der Bar ;-)





Free



Gratuit

Gratis

Sjiekter Cafe WWW

sjiekste (spatie) internet

Kostenlos

Café Sjiek

Fondé en 1982

Sint Pieterstraat 13 / 6211 JM Maastricht

T +31(0)43 321 01 58 / www.cafesjiek.nl

info@cafesjiek.nl / [@cafesjiek](https://twitter.com/cafesjiek)

Guide Michelin  en GaultMillau gids 

