



Free



Gratuit

Gratis

Sjiekere 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://www.instagram.com/cafesjiek)

Guide Michelin  en GaultMillau 



Lunch menu

Sjiek summer

Sjieke zomer

Lunchkaart



Le menu déjeuner

Été Sjiek

Sommer à la Sjiek

Mittagskarte

Starters

Shell-on prawns served with a garlic mayonnaise / **11,00**
House speciality paté
 Famer's paté with rye bread and red onion compôte / **9,50**
Artichoke Served with Limburg herb mustard vinaigrette / **9,50**
Niçoise salad
 Tuna salad with shrimps / **17,50**
Quiche 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**
Insalata Caprese
 Mozzarella with tomato / **14,50**

Main Courses

Zoervleis (with horse meat) served with thick-cut chips, apple sauce, and mayonnaise / **14,50**
Quiche
 Warm mozzarella and tomato tartlet, served with salad and chips / **13,50**
Confit de canard
 Duck leg confit with lentil salad and piccalilli / **18,50**
Penne arrabiata
 Pasta with spicy tomato sauce and Parmesan cheese / **14,50**
Breast fillet of guinea fowl
 Served with apricot sauce / **16,50**
Brochette
 Grilled fillet steak skewer served with garlic mayonnaise / **17,50**

Desserts

Sjiek platter Cheese board with Belgian & French cheeses / **13,50**
Petit Peu Scoop of Vanilla Ice Cream with Whipped Cream / **3,50**
Candied ginger
 served with crème fraîche / **7,50**
Tartuffo Chocolate ice cream cake with vanilla sauce / **8,50**
Cake of the day / **8,50**

Entrées

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**
Artichaut avec vinaigrette à la moutarde aux fines herbes du Limbourg / **9,50**
Salade Niçoise Salade de thon aux crevettes grises / **17,50**
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**
Insalata Caprese
 Mozzarella et tomates / **14,50**

Plats principaux

Zoervleis (viande de cheval) avec frites épaisses, compote de pommes et mayonnaise / **14,50**
Quiche
 Tarte chaude à la mozzarella et aux tomates servie avec une salade et des frites / **13,50**
Confit de canard Cuisse de canard confite avec salade de lentilles et sauce piccalilli / **18,50**
Penne arrabiata Pâtes à la sauce tomate piquante et fromage parmesan / **14,50**
Poitrine de pintade
 avec sauce à l'abricot / **16,50**
Brochette
 Morceaux de filet de bœuf grillés avec mayonnaise à l'ail / **17,50**

Desserts

Plateau de fromages Sjiek / **13,50**
Petit Peu Boule de glace à la vanille et crème chantilly / **3,50**
Gingembre confit
 avec crème fraîche / **7,50**
Tartuffo Tartelette glacée au chocolat et sauce à la vanille / **8,50**
Gâteau du jour / **8,50**

Vorspeisen

Krabben (ungepult) mit Knoblauchmayonnaise / **11,00**
Pastete nach Art des Hauses
 Bauernpastete mit Roggenbrot und Kompott van roten Zwiebeln / **9,50**
Artischocke mit Vinaigrette aus Limburger Kräutersenf / **9,50**
Salade Niçoise Thunfischsalat mit Nordseekrabben / **17,50**
Quiche
 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**
Insalata Caprese
 Mozzarella mit Tomate / **14,50**

Hauptgerichte

Limburger Sauerbraten
 (echtes Pferdefleisch) mit dicken Pommes frites, Apfelmus & Mayonnaise / **14,50**
Quiche
 Warmes herzhaftes Törtchen mit Mozzarella & Tomate, serviert mit Salat und Pommes frites / **13,50**
Confit de canard
 Confierte Entenkeule mit Entenkeule Linsensalat und sauer eingelegtes Gemüse / **18,50**
Penne arrabiata
 Pasta mit pikanter Tomatensauce und Parmesan / **14,50**
Perlhuhnbrustfilet
 mit Aprikosensauce / **16,50**
Brochette
 Grillspieß vom Rinderfilet mit Knoblauchmayonnaise / **17,50**

Desserts

Käseplatte Sjiek / **13,50**
Petit Peu Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne / **3,50**
Kandierter Ingwer mit Crème fraîche / **7,50**
Tartuffo Schokoladeneistörtchen mit Vanillesauce / **8,50**
Tageskuchen / **8,50**

Voorgerechten

Pelgarnalen met knoflookmayonaise 11,00
Paté van het huis Boerenpaté met roggebrood & compôte van rode uien 9,50
Artisjok met vinaigrette van Limburgse kruidenmosterd 9,50
Salade Niçoise Tonijnsalade met grijze garnalen 17,50
Quiche Warm taartje met mozzarella & tomaat 11,50
Salade Olivier Zeer groene salade 9,50
Krokettenfeest Twee huisgemaakte kroketten van het seizoen 14,50
Sjiek salade
 Venkelsalade met Italiaanse varkensrollade & sinaasappelolie 14,50
Insalata Caprese Mozzarella met tomaat 14,50

Hoofdgerechten

Zoervleis (éché peerdsvleis) met dikke friete, appelmoos & mayonais 14,50
Quiche Warm taartje met mozzarella & tomaat met salade en frites 13,50
Confit de canard Gekonfijte eendenbout met linsensalade & piccalilli 18,50
Penne arrabiata Pasta met pittige tomatensaus & Parmezaanse kaas 14,50
Parelhoenborstfilet met abrikosensaus 16,50
Brochette Gegrilde spies van ossenhaas met knoflookmayonaise 17,50

Nagerechten

Sjiek kiesplenkske Kaasplank 13,50
Petit Peu Bolletje vanille-ijs met slagroom 3,50
Geconfijte gember met crème fraîche 7,50
Tartuffo Chocolade-ijs-taartje met vanillesaus 8,50
Taart van de dag 8,50

