

Menu

Sjiek autumn

Sjieke herfst

Menukaart



Menu

Automne Sjiek

Herbst 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

Fijngesneden rauwe ham

14,50

Paté foie gras de canard

Eendenleverpaté met brioche en compôte van rode uien

16,50

Edamame sojabonen

om te pellen, met Japanse sojasaus

7,50

Oesters

6 stuks **14,50** / 9 stuks **19,50** / 12 stuks **24,50** / 24 stuks **46,50**

Poireaux à la vinaigrette

Lauw-warme jonge prei met mosterdmousseline

8,50

Salades en voorgerechten

Aardappel-truffelsoep

met verse truffel, gepocheerd ei en licht geslagen room

12,50

Quiche Entree

Warm taartje van het seizoen

9,50

Salade Olivier

Zeer groene salade

9,50

Krokettenfeest

Twee huisgemaakte kroketten van het seizoen

14,50

Sjieke salade

Frisé met krap gebakken spekjes, haricots verts en knoflookbrood

14,50

Salade met à la minute gemarineerde kipfilet

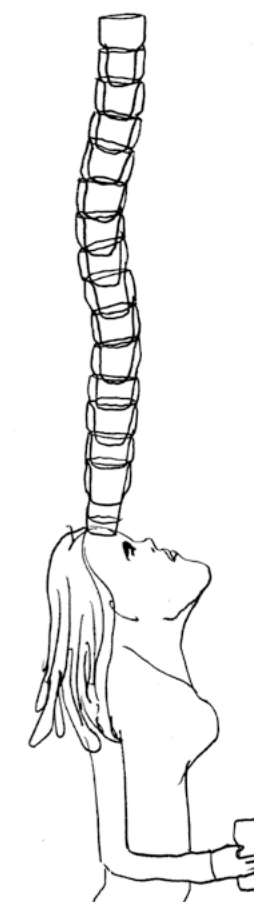
en vinaigrette van Limburgse kruidenmosterd

14,00

Bresaola

Luchtgedroogde runderham met veldsla, verse truffel en Pecorino-kaas

16,50



Hoofdgerechten

Zoervleis (éché peerdsvleis) met dikke friete, appelmoos en mayonais	14,50
Quiche als hoofdgerecht Warm taartje van het seizoen met salade en frites	13,50
Andijviestamppot met zacht gegaard buikspek	16,50
Tagliatelle Pasta met verse truffel en Pecorino-kaas	19,50
Boeuf Bourguignon Runderstoofschotel met rode wijn en champignons	17,50
Reebout in een girollensaus	26,00
Gekookte mosselen met prei, ui en selder (Klassiek) of met witte wijn, knoflook en room (Marinière)	19,50
Gebakken bloedworst met appel en spekjes	16,50
Steak tartaar préparé Rauwe ossenhaas met dikke frites en mayonaise	24,50
Brochette* Gegrilde runderspies	17,50
Entrecôte* Lendebiefstuk	21,00
Tournedos* Biefstuk van de haas	26,00

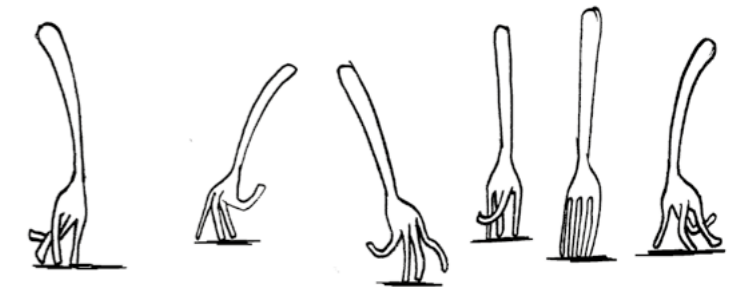
* Saus naar keuze:

Poivre vert (groene peper)
Béarnaise
Koude knoflooksaus
Gebakken champignons
Verjans (braadjus)
of, simpel, met pittige mosterd



Nagerechten

Sjiek kiesplenkske Kaasplank	13,50
Lepel Gorgonzola met een glaasje dessertwijn, Huxelrebe Spätlese	13,50
Coupe Jérôme Gember-kokos-ijs met Pina colada	9,50
Petit Peu Bolletje vanille-ijs met slagroom	3,50
Gember met crème fraîche	7,50
Dame blanche Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	9,50
Warme appelstrudel	8,50
Crème brûlée	8,50
Cheesecake	8,50



Kindergerechten

Tot 12 jaar

Frikandel	6,50
Kroket	6,50
Vissticks	6,50
Knakworst	6,50
Kinderzoervleis	7,50
Kinderijsje	3,50

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 Thinly sliced dry-cured ham / **14,50**

Paté foie gras de canard

Duck liver paté with brioche and red onion compôte / **16,50**

Edamame soybeans

unshelled, served with Japanese soy sauce / **7,50**

Oysters

6 oysters / **14,50**, 9 oysters / **19,50**

12 oysters / **24,50**, 24 oysters / **46,50**

Poireaux à la vinaigrette

Lukewarm young leeks with mustard mousseline / **8,50**

Salads and Starters

Potato truffle soup Served with fresh truffle, poached egg, and lightly whipped cream / **12,50**

Quiche starter Warm seasonal quiche / **9,50**

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

Croquette party

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

Sjiek salad Frisée with crisp fried bacon bits, haricots verts, and garlic bread / **14,50**

Salad with à la minute marinated chicken breast Served with a Limburg herb mustard vinaigrette / **14,00**

Bresaola Air-dried beef with lamb's lettuce, fresh truffle, and Pecorino cheese / **16,50**

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 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**

Fèves de soja à décortiquer,

avec sauce soja japonaise / **7,50**

Huîtres

6 pièces / **14,50**, 9 pièces / **19,50**

12 pièces / **24,50**, 24 pièces / **46,50**

Poireaux à la vinaigrette

jeunes poireaux tièdes avec mousseline à la moutarde / **8,50**

Salades et Entrées

Soupe aux truffes et pommes de terre avec truffes fraîches, œuf poché et crème légèrement fouettée / **12,50**

Quiche Tarte chaude de la saison / **9,50**

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

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

Salade Sjiek

Frisée avec lardons croustillants, haricots verts et pain à l'ail / **14,50**

Salade au blanc de poulet mariné à la minute et vinaigrette à la moutarde aux fines herbes du Limbourg / **14,00**

Bresaola jambon de bœuf séché à l'air, mâche, truffes fraîches et fromage Pecorino / **16,50**

Deutsch

Antipasti

Antipasto crudo

Frisch aufgeschnittene italienische Wurstwaren / **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 Kompott aus roten

Zwiebeln / **9,50**

Prosciutto

Fein geschnittener Rohschinken / **14,50**

Pâté foie gras de canard

Entenleberpastete mit Brioche und Kompott aus roten Zwiebeln / **16,50**

Sojabohnen

Zum Schälen, mit japanischer Sojasauce / **7,50**

Austern

6 Stück / **14,50**, 9 Stück / **19,50**

12 Stück / **24,50**, 24 Stück / **46,50**

Poireaux à la vinaigrette

Lauwarmes junges Lauch mit Senfmousseline / **8,50**

Salate und Vorspeisen

Kartoffel-Trüffelsuppe Mit frischem Trüffel, pochiertem Ei und lockerer Schlagsahne / **12,50**

Quiche Entrée Warmes herzhaftes Törtchen der Saison / **9,50**

Salat "Olivier"

Sehr grüner Salat / **9,50**

Kroketten-Fest

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

Salat "Sjiek" Frisé mit knusprig gebratenen Speckwürfeln, frischen Bohnen und Knoblauchbrot / **14,50**

Salat mit mariniertem

Hähnchenfilet, à la minute mit Vinaigrette aus limburgischem Kräutersenf / **14,00**

Bresaola Luftgetrockneter Rinderschinken mit Feldsalat, frischem Trüffel und Pecorini- Käse / **16,50**

English

Main Courses

Zoervleis (with horse meat)

served with thick-cut chips, apple sauce, and mayonnaise / **14,50**

Quiche as a main meal

Warm seasonal quiche, served with salad and chips / **13,50**

Endive stampot (mash)

Served with slow-cooked pork belly / **16,50**

Tagliatelle

Pasta with fresh truffle and Pecorino cheese / **19,50**

Boeuf Bourguignon

Beef stew with red wine and mushrooms / **17,50**

Haunch of venison Served in a chanterelle sauce / **26,00**

Cooked mussels Served with leek, onion, and celery (Classic) or with white wine, garlic, and cream (Marinière) / **19,50**

Fried blood pudding

Served with apple and bacon bits / **16,50**

Steak tartare préparé

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

Brochette* Grilled beef skewer / **17,50**

Entrecôte* Sirloin steak / **21,00**

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

* Choose a sauce:

Green pepper sauce

Béarnaise

Cold garlic sauce

Fried mushrooms

Gravy

Or simple, with spicy mustard



Français

Plats principaux

Zoervleis (viande de cheval)

avec frites épaisses, compote de pommes et mayonnaise / **14,50**

Quiche (plat principal)

Tarte chaude de saison servie avec une salade et des frites / **13,50**

Purée de pommes de terre à la

chicorée avec poitrine de porc

cuite à feu doux / **16,50**

Tagliatelle pâtes aux truffes

fraîches et fromage

Pecorino / **19,50**

Boeuf Bourguignon

ragoût de bœuf au vin rouge et aux champignons / **17,50**

Cuissot de chevreuil

dans une sauce aux girolles / **26,00**

Moules cuites

avec poireau, oignon et céleri

(Classique) ou avec vin blanc, ail et crème (Marinière) / **19,50**

Boudin noir poêlé

avec pommes et lardons / **16,50**

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

Béarnaise

Sauce froide à l'ail

Sauce aux champignons

Jus de cuisson

ou, simple, à la moutarde forte

Deutsch

Hauptgerichte

Limburger Sauerbraten

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

Quiche als Hauptgericht

Warmes herzhaftes Törtchen der Saison mit Salat und Pommes frites / **13,50**

Endivieneintopf

mit sanft gegartem Bauchspeck / **16,50**

Tagliatelle

Pasta mit frischem Trüffel und Pecorini-Käse / **19,50**

Boeuf Bourguignonne

Rinderschmortopf mit Rotwein und Champignons / **17,50**

Rehkeule

In einer Pfifferlingsauce / **26,00**

Gekochte Muscheln

mit Lauch, Zwiebeln und Sellerie (klassisch) oder mit einer Sauce

aus Weißwein, Knoblauch und Sahne (à la marinière) / **19,50**

Gebratene Blutwurst

mit Äpfeln und Speckwürfeln / **16,50**

Steak Tartare préparé

Rohes Rinderfilet mit dicken

Pommes frites und

Mayonnaise / **24,50**

Brochette*

Gegrillter Rindfleischspieß / **17,50**

Entrecôte* Lendensteak / **21,00**

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

* Sauce nach Wahl:

Poivre vert (grüner Pfeffer)

Béarnaise

Kalte Knoblauchsauce

Gebratene Champignons

Verjans (Bratensauce)

oder, einfach, mit pikantem Senf



English
Desserts

Sjiek platter

Cheese board / 13,50

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

Coupe Jérôme Ginger and coconut ice cream with Pina colada / 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

Warm apple strudel / 8,50

Crème brûlée / 8,50

Cheesecake / 8,50

Children's meals

(11 years and under)

Frikandel (Minced meat sausage) / 6,50

Croquette / 6,50

Fish sticks / 6,50

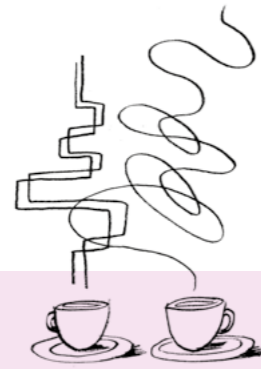
Frankfurter sausage / 6,50

Children's portion zoervleis (stewed meat) / 7,50

Children's ice cream / 3,50

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 / 13,50

Gorgonzola à la cuillère

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

Coupe Jérôme Glace gingembre-coco avec Pina colada / 9,50

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

Gingembre

avec crème fraîche / 7,50

Dame blanche

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

Apfelstrudel chaud / 8,50

Crème brûlée / 8,50

Cheesecake / 8,50

Plats pour enfants

(Jusqu'à 12 ans)

Fricadelle / 6,50

Croquette / 6,50

Poisson pané / 6,50

Saucisse / 6,50

Zoervleis / 7,50

Glace enfant / 3,50

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"

Käsebrett / 13,50

Löffel Gorgonzola

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

Coupe Jérôme Ingwer-Kokos-Eiscreme mit Pina colada / 9,50

Petit Peu Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne / 3,50

Ingwer mit Crème fraîche / 7,50

Dame Blanche Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne / 9,50

Warmer Apfelstrudel / 8,50

Crème brûlée / 8,50

Cheesecake / 8,50

Kindergerichte

(bis 12 Jahre)

Frikandel / 6,50

Fleischkrokette / 6,50

Fischstäbchen / 6,50

Knackwurst / 6,50

Kinder-Sauerbraten / 7,50

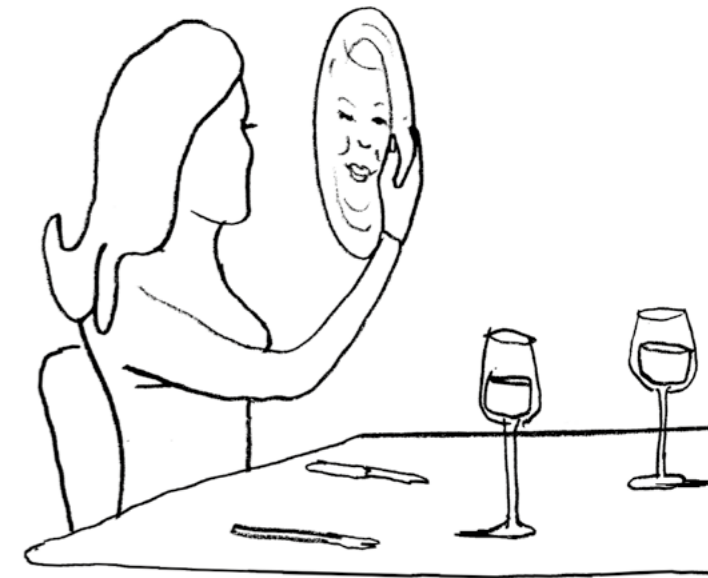
Kindereis / 3,50

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 <i>Chardonnay</i> , 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
Grüner Veltliner Hiedler, Kamptal, Oostenrijk	5,00	28,00
Chardonnay Domaine des Deux Roches, Bourgogne, Saint-Véran, Frankrijk	5,75	32,50

Rosé **Rose** **Rosé** **Roséwein**

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

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

Sjieke Roeje <i>Merlot Syrah</i> , Domaine Antugnac, Languedoc, Frankrijk	4,25	21,00
Sangiovese San Valentino, Emilia Romagna, Italië	5,00	28,00
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
Grenache, Carignan, Syrah Domaine Bousquet, Côtes de Rousillon, Frankrijk	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 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 <i>Pinot Grigio</i>	38,50
Piëmonte	Pescaja, Terre Alfieri 2016 <i>Arneis</i>	35,00
Langhe	Gaja, Rossj-Bass 2015 <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	99,50
Alto Adige	Alois Lageder 2013 <i>Gewürztraminer</i>	37,50
Emilia-Romagna	Luretta, Selín D'Armari 2014 <i>Chardonnay</i>	35,00
Veneto	Latium, Soave 2016 <i>Garganega, Trebbiano</i>	27,50
Toscane	Gaja, Ca'Marcanda, Vistamare 2014 <i>Vermentino, Viognier</i>	72,50
	Agricola Querciabella, Batàr 2012 <i>Chardonnay, Pinot Blanc</i>	110,00
Sicilië	Donnafugata, Prio 2016 <i>Catarratto</i>	35,00



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

Rheingau	Weingut Robert Weil 2015 <i>Riesling</i>	35,00
-----------------	---	-------

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

Wachau	Weingut Knoll, Ried Kreutles 2015, Smaragd <i>Grüner Veltliner</i>	59,50
---------------	---	-------

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

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

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

Gisborne	Millton 2014 <i>Viognier</i>	37,50
Marlborough	Greywacke 2016 <i>Sauvignon Blanc</i>	37,50

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

Clare Valley	Tim Adams 2006 <i>Riesling</i>	35,00
---------------------	---------------------------------------	-------

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

Maastricht	Apostelhoeve 2016 <i>Müller Thurgau</i>	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 2014 <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	120,00
	Marchesi Antinori, Tignanello 2012	140,00
	Marchesi Antinori, Guado al Tasso 2011	110,00
	Marchesi Antinori, Guado al Tasso 2010	120,00
	Tenuta dell'Ornellaia 2011	185,00
	<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
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>Pinot Noir</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-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 Pertuisots 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
St. Chinian	Domaine Viranel, Arômes Sauvages 2015 <i>Alicante Bouschet</i>	37,50
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 2015 <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 2012 <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
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 herfst! 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 autumn! 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'automne chez café Sjiek ! Bon appétit.

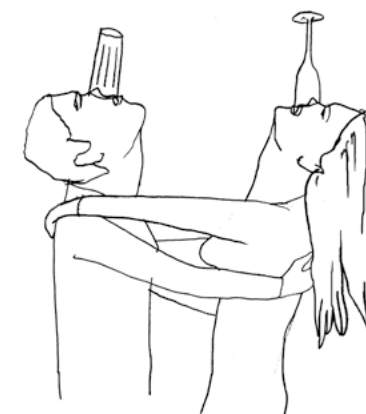
PS: Il n'est malheureusement pas possible de réserver. C'est pourquoi nous prenons le café au bar les jours de grande affluence ;-)

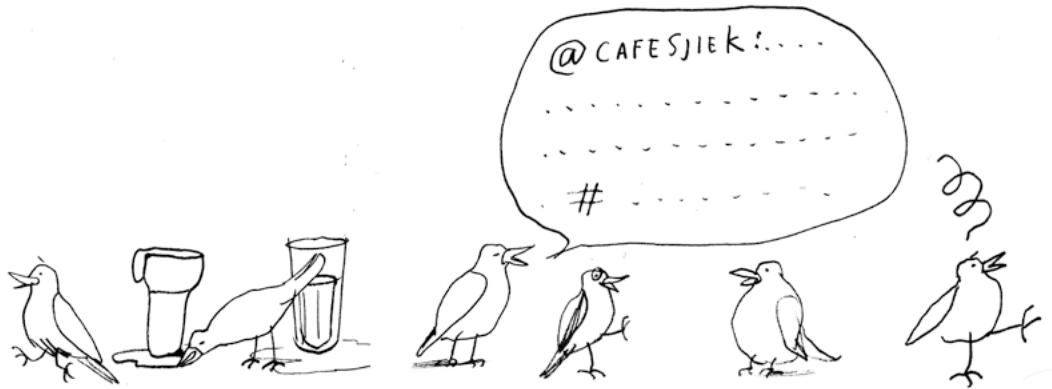
Café Sjiek

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 Herbst 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

Sjieker 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 gids 