

Lunch menu

## A Sjiek spring

## Sjieke lente

Lunchkaart



Le menu déjeuner

## Le printemps chez café Sjiek

## Frühling à la Sjiek

Mittagskarte

English

### Starters & Anti Pasti

**Shell-on prawns** served with a garlic mayonnaise / **11,00**  
**House speciality paté** / **8,50**  
**Prosciutto di Umbria** Thinly sliced dry-cured Italian ham / **12,50**  
**Lamb platter** Different cold preparations of lamb / **15,50**  
**Bisque d'écrevisses** Creamy shellfish soup with prawns / **9,50**  
**Quiche starter** Warm tartlet with aubergine, tomato, and brie / **9,50**  
**Olivier salad** Salad with a variety of greens / **9,00**  
**Croquette party** Two home-made veal croquettes with truffle mayonnaise / **12,50**  
**Sjiek salad** Salad with baby spinach and marinated sirloin steak / **14,50**  
**Vitello tonnato** Roast veal served with tuna mayonnaise / **15,50**

### Main Courses

**Zoervleis** (with horse meat) served with thick-cut chips, apple sauce, and mayonnaise / **14,50**  
**Piece of quiche**  
 Warm tart with aubergine, tomato, and brie, served with salad and chips / **12,50**  
**Veal cheeks** Slow-cooked in white wine and shallots / **22,00**  
**Linguini** Linguini pasta with lobster sauce and green asparagus / **16,50**  
**Rabbit** Braised leg of rabbit with plums / **16,50**  
**Bavette steak** served with a red wine sauce / **16,50**  
**Brochette** Grilled fillet steak skewer served with garlic mayonnaise / **17,50**

### Desserts

**Sjiek platter**  
 Cheese board with Belgian and French cheeses / **13,50**  
**Petit Peu** scoop of Vanilla Ice Cream with Whipped Cream / **3,50**  
**Ginger** with Crème Fraîche / **7,00**  
**Dame Blanche** Vanilla Ice Cream with warm Chocolate Sauce and Whipped Cream / **8,50**  
**Cheesecake** / **8,50**

Français

### Entrées & Anti Pasti

**Crevettes à décortiquer** avec mayonnaise à l'ail / **11,00**  
**Pâté maison** / **8,50**  
**Prosciutto di Umbria**  
 Jambon cru finement tranché / **12,50**  
**Plateau d'agneau**  
 Agneau froid préparé de manières diverses / **15,50**  
**Bisque d'écrevisses** Bisque de crustacés servie avec des crevettes / **9,50**  
**Quiche** Tarte chaude aux aubergines, aux tomates et au brie / **9,50**  
**Salade Olivier**  
 Salade très verte / **9,00**  
**Fête des croquettes** Deux croquettes de veau maison avec de la mayonnaise à la truffe / **12,50**  
**Salade Sjiek** Salade avec jeunes épinards et entrecôte marinée / **14,50**  
**Vitello tonato** Rosbif de veau avec mayonnaise au thon / **15,50**

### Plats principaux

**Zoervleis** (viande de cheval) avec frites épaisses, compote de pommes et mayonnaise / **14,50**  
**Morceau de quiche** Tarte chaude aux aubergines, aux tomates et au brie, servie avec une salade et des frites / **12,50**  
**Joues de veau** Cuite à feu doux dans du vin blanc, avec des échalotes / **22,00**  
**Linguini** Pâtes aplaties servies avec une sauce aux écrevisses et des asperges vertes / **16,50**  
**Lapin** Cuisse de lapin braisée, accompagnée de prunes / **16,50**  
**Bavette de bœuf** servie avec une sauce au vin rouge / **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** avec crème fraîche / **7,00**  
**Dame Blanche** glace à la vanille, sauce au chocolat fondu et crème chantilly / **8,50**  
**Cheesecake** / **8,50**

Deutsch

### Vorspeisen & Anti Pasti

**Krabben (ungepult)** mit Knoblauchmayonnaise / **11,00**  
**Pastete nach Art des Hauses** / **8,50**  
**Prosciutto di Umbria**  
 Fein geschnittener Rohschinken / **12,50**  
**Lamplatte** Diverse kalte Lammvariationen / **15,50**  
**Bisque d'écrevisses**  
 Cremige Schalentiersuppe mit Garnelen / **9,50**  
**Quiche Entree**  
 Warmes herzhaftes Törtchen mit Auberginen, Tomaten & Brie / **9,50**  
**Salat Olivier**  
 Sehr grüner Salat / **9,00**  
**Kroketten-Fest** Zwei hausgemachte Kalbskroketten mit Trüffelmayonnaise / **12,50**  
**Salat Sjiek**  
 Salat mit jungem Spinat & marinierem Entrecôte / **14,50**  
**Vitello tonnato**  
 Roastbeef vom Kalb mit Thunfischmayonnaise / **15,50**

### Hauptgerichte

**Limburger Sauerbraten** (echtes Pferdefleisch) mit dicken Pommes frites, Apfelmus & Mayonnaise / **14,50**  
**Quiche Piece** Warmes herzhaftes Törtchen mit Auberginen, Tomaten & Brie, mit Salat und Pommes frites / **12,50**  
**Kalbswangen** Sanft gegart in Weißwein mit Schalotten / **22,00**  
**Linguini**  
 Bandnudeln mit Krebsauce & grünem Spargel / **16,50**  
**Kaninchenkeule**  
 Geschmorte Kaninchenkeule mit Pflaumen / **16,50**  
**Rinderbavette**  
 Mit Rotweinsauce / **16,50**  
**Brochette** Grillspieß vom Rinderfilet mit Knoblauchmayonnaise / **17,50**

### Desserts

**Käseplatte Sjiek** / **13,50**  
**Petit Peu** Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne / **3,50**  
**Ingwer** mit Crème fraîche / **7,00**  
**Dame Blanche** Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce & Schlagsahne / **8,50**  
**Cheesecake** / **8,50**

### Voorgerechten & Antipasti

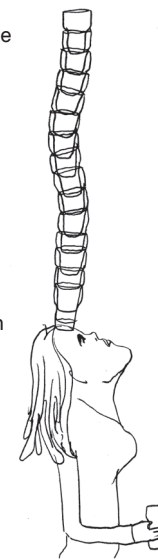
**Pelgarnalen** met knoflookmayonaise 11,00  
**Paté van het huis** 8,50  
**Prosciutto di Umbria** Fijngesneden Italiaanse rauwe ham 12,50  
**Lamsplenske** Verschillende koude bereidingen van lam 15,50  
**Bisque d'écrevisses** Romige schaaldierensoep met garnalen 9,50  
**Quiche Entree** Warm taartje met aubergine, tomaat & brie 9,50  
**Salade Olivier** Zeer groene salade 9,00  
**Krokettenfeest** Twee huisgemaakte kalbskroketten & truffelmayonaise 12,50  
**Sjieke salade** Salade met jonge spinazie & gemarineerde entrecôte 14,50  
**Vitello tonato** Rosbief van kalf met tonijnmayonaise 15,50

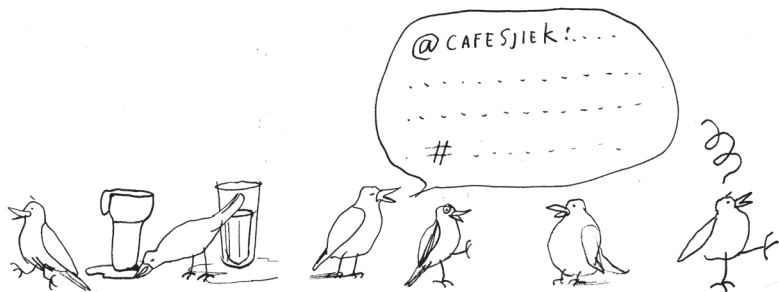
### Hoofdgerechten

**Zoervleis (éché peerdsvleis)** met dikke friete, appelmoos & mayonais 14,50  
**Quiche Piece**  
 Warm taartje met aubergine, tomaat & brie met salade en frites 12,50  
**Kalbswangen** Zacht gegaard in witte wijn met sjalotten 22,00  
**Linguini** Lintpasta met kreeftensaus & groene asperges 16,50  
**Konijn** Gestoomde konijnbout met pruimen 16,50  
**Runderbavette** met een rode wijnsaus 16,50  
**Brochette** Gegrilde spies van ossenhaas met knoflookmayonaise 17,50

### Nagerechten

**Sjiek kiesplenske** Kaasplank 13,50  
**Petit Peu** Bolletje vanille-ijs met slagroom 3,50  
**Gember** met crème fraîche 7,00  
**Dame blanche** Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom 8,50  
**Cheesecake** 8,50





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](http://www.cafesjiek.nl)

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

Guide Michelin  en GaultMillau gids 

