

Menu

A Sjiek spring

Sjieke lente

Menukaart



Menu

Le printemps chez café Sjiek

Frühling 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

8,50

Prosciutto di Umbria

Fijngesneden rauwe ham

12,50

Lamsplenske

Verschillende koude bereidingen van lam

15,50

Oesters

6 stuks

14,50

9 stuks

19,50

12 stuks

24,50

24 stuks

46,50

Salades en voorgerechten

Bisque d'ecrevisses

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 kalfskroketten met truffelmayonaise

12,50

Sjieke salade

Salade met jonge spinazie & gemarineerde entrecote

14,50

Vitello tonato

Rosbief van kalf met tonijnmayonaise

15,50



Hoofdgerechten

Zoervleis (éché peerdsvleis) met dikke friete, appelmoos en mayonais	14,50
Quiche Piece Warm taartje met aubergine, tomaat & brie, met salade en frites	12,50
Kalfswangen Zacht gegaard in witte wijn met sjalotten	22,00
Linguini Lintpasta met kreeftensaus & groene asperges	16,50
Konijn Gestoofde konijnebout met pruimen	16,50
Lamskarbonades met een rozemarijnsaus	19,50
Runderbavette met een rode wijnsaus	16,50
Steak tartaar préparé Rauwe ossenhaas met dikke frites en mayonaise	24,50
Brochette* Gegrilde spies van ossenhaas	17,50
Entrecote* Lendebiefstuk	21,00
Tournedos* Biefstuk van de haas	26,00

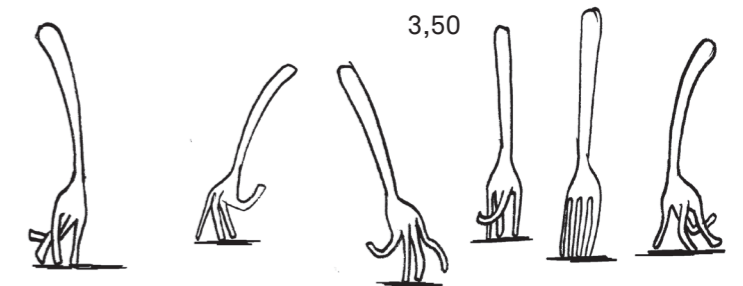
*** Saus naar keuze:**

Poivre vert (groene peper)
Bearnaise
Knoflook
Gebakken champignons
Verjans (braadjus)
Rode pesto
Pittige mosterd



Nagerechten

Sjiek kiesplenkske Kaasplank met Belgische en Franse kaas	13,50
Lepel Gorgonzola met een glaasje dessertwijn, Huxelrebe Spätlese	13,50
Sjieke coupe Limoensorbet met ijskoude vodka	9,50
Petit Peu Bolletje vanille-ijs met slagroom	3,50
Gember met crème fraîche	7,00
Dame blanche Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	7,50
Taart van de dag	8,50
Crème brûlée	8,50
Cheesecake	8,50
Kinderijsje	3,50



Kindergerechten

Tot 12 jaar

Frikandel	6,50
Croquet	6,50
Vissticks	6,50
Knakworst	6,50
Kinderzoervleis	7,50
Kinderbiefstuk 1/2 tournedos	11,50

Alle kindergerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en appelmoes.

English
Anti Pasti

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

Antipasto di mare

From the sea / **14,50**

Antipasto misto Mixed / **13,50**

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**

Oysters

6 pieces / **14,50**

9 pieces / **19,50**

12 pieces / **24,50**

24 pieces / **46,50**

Salads & Starters

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**



Français
Anti Pasti

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 / **8,50**

Prosciutto di Umbria Jambon

cru finement tranché / **12,50**

Plateau d'agneau Agneau

froid préparé de manières

diverses / **15,50**

Huîtres

6 pièces / **14,50**

9 pièces / **19,50**

12 pièces / **24,50**

24 pièces / **46,50**

Salades & Entrées

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**

Deutsch
Anti Pasti

Antipasto crudo Frisch

aufgeschnittene italienische

Wurstwaren / **14,50**

Antipasto di Mare

Aus dem Meer / **14,50**

Antipasto Misto

Gemischt / **13,50**

Krabben (ungepult) mit

Knoblauchmayonnaise / **11,00**

Pastete nach Art des Hauses

/ **8,50**

Prosciutto di Umbria

Fein geschnittener

Rohschinken / **12,50**

Lammplatte Diverse kalte

Lammvariationen / **15,50**

Austern

6 Stück / **14,50**

9 Stück / **19,50**

12 Stück / **24,50**

24 Stück / **46,50**

Salate & Vorspeisen

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 & mariniertem

Entrecôte / **14,50**

Vitello tonnato Roastbeef

vom Kalb mit Thunfisch-

mayonnaise / **15,50**

English
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**

Lamb chops served with a

rosemary sauce / **19,50**

Bavette steak served with a

red wine sauce / **16,50**

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**

Sirloin steak*

Sirloin steak / **21,00**

Tournedos*

Fillet steak / **26,00**

*** Choose a sauce:**

Poivre vert (green pepper)

Bearnaise

Garlic

Fried mushrooms

Verjans (gravy)

Red pesto

Spicy mustard

Français
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**

Côtelettes d'agneau avec une

sauce au romarin / **19,50**

Bavette de bœuf servie avec

une sauce au vin rouge / **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

À l'ail

Aux champignons

Au jus de cuisson

Pesto rouge

Moutarde forte



Deutsch
Hauptgerichte

Limburger Sauerbraten

(echtes Pferdefleisch) mit

dicken Pommes frites, Apfel-

mus & 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**

Lammkoteletts

mit Rosmarinsoße / **19,50**

Rinderbavette

mit Rotweinsoße / **16,50**

Tartar préparé Rohe Rinder-

filetspitze mit dicken Pommes

frites & Mayonnaise / **24,50**

Brochette* Grillspieß vom

Rinderfilet / **17,50**

Entrecôte*

Lendensteak / **21,00**

Tournedos* Rindersteak von

der Filetspitze / **26,00**

*** Sauce nach Wahl:**

Poivre vert (grüner Pfeffer),

Béarnaise

Knoblauch

Gebratene champignons

Verjans (bratensauce)

Rotes pesto

Pikanter 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**

Sjiek coupe Lime sorbet with chilled vodka / **9,50**

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

Ginger served with crème fraîche / **7,00**

Dame blanche

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream / **7,50**

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

Crème brûlée / **8,50**

Cheesecake / **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 fingers / **6,50**

Frankfurter sausage / **6,50**

Child's 'zoervleis' Meat stew / **7,50**

Child's steak 1/2 tournedos / **11,50**

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 Sjiek Sorbet au citron arrosé de vodka glacée / **9,50**

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 / **7,50**

Gâteau du jour / **8,50**

Crème brûlée / **8,50**

Cheesecake / **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**

Steak enfant 1/2 tournedos / **11,50**

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 Sjiek

Limonensorbet mit eisgekühltem Wodka / **9,50**

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

Ingwer

mit Crème fraîche / **7,00**

Dame Blanche Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce & Schlagsahne / **7,50**

Tageskuchen / **8,50**

Crème brûlée / **8,50**

Cheesecake / **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**

Kinder-Rindersteak

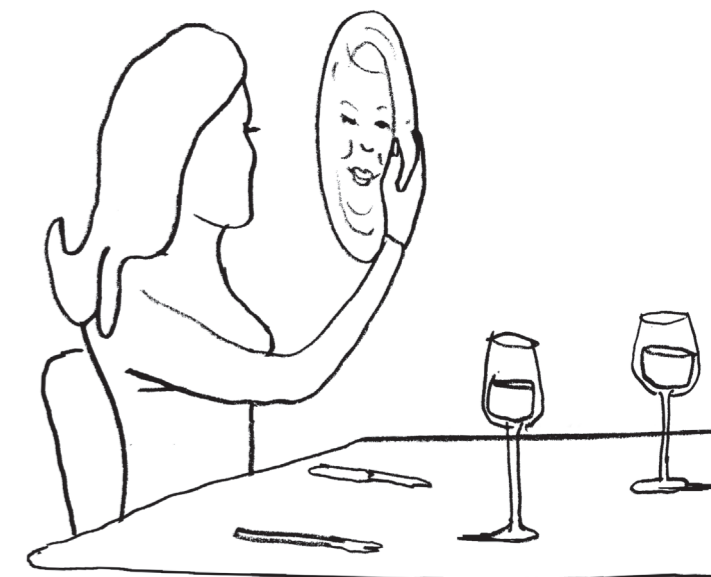
1/2 tournedos / **11,50**

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.

Whine card

Wijn kaart



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
Grüner Veltliner Bernhard Ott, Niederösterreich, Oostenrijk	5,00	28,00
Pinot Grigio Borgo delle Oche, Veneto, Italië	5,00	28,00
Sauvignon Blanc Lionel Goasseaume, Loire, Frankrijk	4,50	24,00
Chardonnay Domaine des Deux Roches, Bourgogne, Frankrijk	5,75	32,50

Rosé **Rose** **Rosé** **Roséwein**

Sjieke Rose <i>Grenache</i> , La Colombette, Coteaux du Libron, Frankrijk	4,25	21,00
Bandol 2015 <i>Mourvèdre</i> , 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	4,75	26,00
Grenache Syrah Mourchon, Rhône, Frankrijk	4,75	26,00
Gamay Domaine de la Grosse Pierre, Beaujolais, 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	5,75	29,00
Cuvee XII Apostelhoeve Maastricht, Nederland	7,50	39,50
Raar Blanc de Blancs Wijngaard Raarberg Meerssen, Nederland	-	45,00
Sjieke Champagne Henri Geraud Aÿ Grand Cru, Frankrijk	-	185,00
Champagne Dom Pérignon Frankrijk	-	165,00
Champagne Krug Frankrijk	-	185,00
Champagne Charles Heidsieck Frankrijk	10,00	59,50

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
Piemonte	Cornarea 2015 <i>Roero 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 DI'Armari 2014 <i>Chardonnay</i>	35,00
Veneto	Latium, Soave 2015 <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 2015 <i>Catarratto</i>	35,00

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

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

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

Wachau	FX Pichler, Urgestein Terrassen 2011 <i>Smaragd Grüner Veltliner</i>	59,50
--------	--	-------

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

Loire		
Sancerre	Henri Bourgeois 2015 <i>Sauvignon Blanc</i>	37,50
Pouilly Fumé	Domaine Bouche Chatallier 2015 <i>Sauvignon Blanc</i>	37,50
Bourgogne		
Chablis	Dennis 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
Bordeaux		
Pessac-Léognan	Château Fieuzal 2001 <i>Magnum Sauvignon Blanc, Semillon</i>	140,00
Languedoc		
Corbières	Domaine Ollieux Romanis, Prestige 2015 <i>Rousanne Marsanne</i>	39,50
Rhône	Yves Cuilleron, Les Vignes d'à Côté 2015 <i>Viognier</i>	35,00
	Yves Cuilleron, Condrieu, La Petite Côte 2014 <i>Viognier</i>	67,00

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 2015 <i>Riesling</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, Corvinam, 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 Sassontino 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 2012	110,00
	Marchesi Antinori, Tignanello 2011	130,00
	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	395,00
Bolgheri	Tenuta San Guido, Sassicaia 2005, Magnum	450,00
	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	

Oostenrijk Austria Autriche Österreich

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

Libanon Lebanon Liban Libanon

Bekaa Valley	Château Musar 2005 <i>Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan</i>	75,00
--------------	---	-------

Zuid-Afrika South Africa Afrique du Sud Sudafrika

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 <i>Grand Cru Merlot, Cabernet Franc</i>	45,00
Saint-Julien	Château Beychevelle 2010 <i>Grand Cru</i>	120,00
Saint-Estèphe	Château Cos d'Estournel 2007 <i>Grand Cru</i>	170,00
	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	
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		
Vacqueyras	Dom. Le Clos des Cazaux 2013 <i>Syrah, Grenache</i>	29,50
Madiran	Château Bouscasse, Vieilles Vignes 2009 <i>Tannat</i>	49,50
Provence	Domaine de Trévallon 2004, 2005, 2007, 2008, 2011, 2012	75,00
	<i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	
Languedoc	Domaine Mas de Martin, Cuvée du Roi Patriote 2014	35,00
	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Tannat</i>	

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
--------------	---	-------

Vraag naar onze suggestie van het seizoen!



Bier Beer Bière Bier

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

Brand Pils 5% Pilsener	2,30
Brand UP 5,5% Urtyp pilsener	2,80
Brand Weizen 5% Tarwe bier / Wheat beer / Bière blanche / Weizenbier	3,80
Westmalle Dubbel 7% Trappist Dubbel / Trappist Beer double / Bière trappiste double / Trappistenbier Dubbel	3,80
Triple Karmeliet 8% Gerst en tarwe bier / Barley and wheat beer / Bière à l'orge et au froment / Gersten- und Weizenbier	3,80

Bier op fles Bottled beer Bières à la bouteille Flaschenbiere

Sjiek Beer 6% Triple / bière triple	3,80
Vedett Extra White 4,7% Witbier / white beer / bière blanche / weißbier	3,80
Corona Extra 4,5% Mexicaans bier / mexican beer / bière mexicaine / mexikanisches Bier	4,75
Duvel 8,5% Blond bier / blond beer / bière blonde / helles Bier	4,00
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 lente! 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 spring! 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 le printemps chez café Sjiek ! Bon appétit.

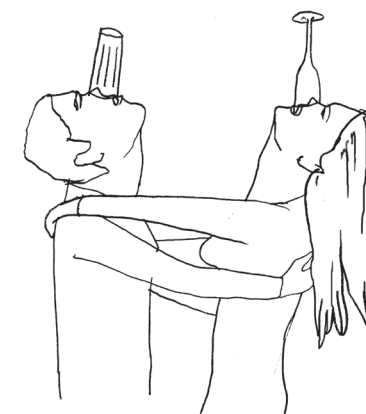
PS: Il n'est malheureusement pas possible de réserver. C'est pourquoi nous prenons le café au bar les jours de grande affluence ;-)

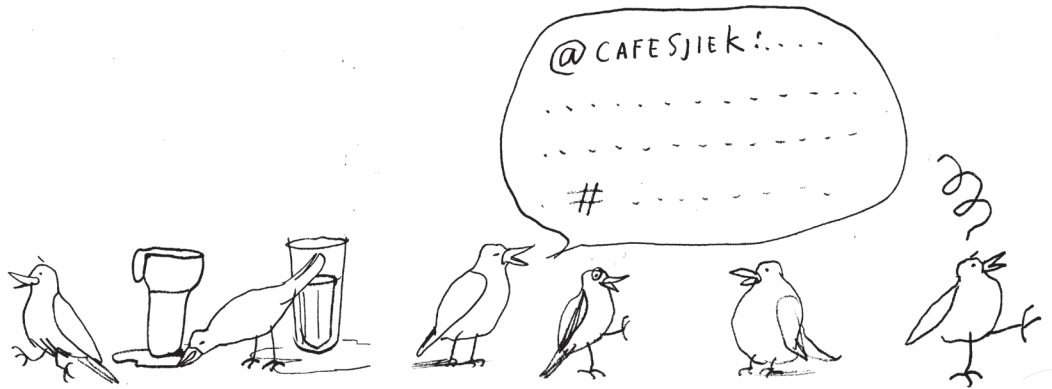
Café Sjiek

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 Frühling 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 Sjiem

Fondé en 1982

Sint Pieterstraat 13 / 6211 JM Maastricht

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

info@cafesjiem.nl / @cafesjiem

Guide Michelin  en GaultMillau gids 

