

DESSERTS

Selectie van 5 kazen geselecteerd door onze
kaasaffineurs "Van Tricht" uit Antwerpen
14,50

Hierbij kunnen we een bierpairing verzorgen à 6,-
of een glaasje Moscatelle à 6,50

Meloen met sabayon van witte martini met ijs
10,50

Baba met Limoncello
en citroensorbet overgoten met schuimwijn
12,50

Café glacé
Vanille-ijs met sterke koffie en koffielikeur
12,50

OPENINGSTIJDEN

Maandag t/m zondag

12.00 – 17.30 uur, laatste keukenbestelling om 16.00 uur

Von Dopfflaan 10
6213 ND Maastricht

+31 (0) 43 325 13 59
info@neercanne.nl



DE NEERCANNE
L'Auberge

Chef de cuisine Raymond Remmen, gastheer Leo Smeijers
en hun team heten u van harte welkom bij l'Auberge de Neercanne.
Wat leuk dat u ons gevonden heeft,
wij zijn blij dat wij u weer mogen verwelkomen.

Mocht u dieetwensen hebben, dan vernemen wij dat graag.

Ons hele team wenst u een fijne middag.

EET SMAKELIJK

LUNCHMENU
BIB GOURMAND

**Coquille met bloemkool, buikspek,
zalm en citroengras**

Of

**Gemarineerde runderlende met peper
dressing, peer en X.O. kaas**

**Eendenborst, biet, walnoot
en specerijensaus**

Of

**Schelvis met nootmuskaat
en geroosterde wortel**

**Selectie van 5 kazen
(supplement 4,50)**

Of

Meloen met sabayon van witte martini met ijs

3-Gangenmenu 39,-

Wijn-arrangement met bijpassende wijnen 35,-

Incl. aperitief, 3 glazen bijpassende wijn en water
(Kir Royal supplement 7,25)

Of vraag naar onze wijnkaart

VOORGERECHTEN

**Aan tafel gedraaide steak Américain met zijn garnituren
16,50**

**Variëteit van tomaten uit eigen tuin met een
Burrata mozzarella en een oude balsamico azijn
17,50**

**Mosselen en gerookte zalm met verschillende
bereidingen van knoflook
14,50**

**Strand-krabbensoep op onze wijze
14,50/ als tussen 8.50**

HOOFDGERECHTEN

**Gebakken kabeljauw op
l'Auberger eigenwijze wijze
26,50**

**Gegrilde rundersukade-steak met béarnaisesaus
en verse dikke frieten
26,50**

**Risotto van venkel met geitenroomkaas, salade van venkel en groene
appel met schuimsaus van gebrande citroen
23,50**