

t Proeflokaal

ESTABLISHED
— 2018 —

Welkom en geniet van uw diner

Welcome and enjoy your dinner

Facebookpage: @proeflokaalmaastricht
Instagram: @proeflokaalmaastricht
www.proeflokaalmaastricht.com

WINE

Per glas

MOUSSEREND / ZOET

Brut Prosecco, Italië
Bacchus, Duitsland

 
7.5 | 37.5
5.5 | 27.5

ROSÉ

Pinot Grigio, Italië
Grenache, Syrah, Cinsault,
Frankrijk

 
5.5 | 27.5
7.5 | 37.5

WIT

Sauvignon, Frankrijk
Chardonnay, Frankrijk
Pinot Grigio, Italië

5.5 | 27.5
6.5 | 32.5
7.5 | 37.50

ROOD

Tempranillo, Spanje
Merlot, Frankrijk
Valpolicella, Italië

5.5 | 27.5
6.5 | 32.5
7.5 | 37.5

Naast onze wijnen per glas hebben wij ook een uitgebreide wijnkaart
In addition to our wines by the glass, we also have an extensive wine list

APÉRITIEVEN

Kir 6
Kir Royal 7.5
Port rood Tawny/ Ruby 5.5
Port wit 5
Sherry dry/ medium 5.5
Vermouth rood/ wit 4.5
Campari 5
Pernod 4.5
Aperol/ Limoncello Spritz 9.5

GIN

Gin's worden geserveerd met Fever-Tree
Tonic en bijbehorende botanicals
All Gins are served with Fever Tree tonic and
matching botanicals

Hendricks 13.5
Bombay Sapphire 10.5
Roku 12.5
Rutte 12

HOMEMADE ICED TEA'S

Lemon vanilla 6.5
Raspberry lime 6.5
Berry luscious 6.5
Detox 6.5

COCKTAILS

French 75 9.5
Espresso Martini 10.5
Sex on the Beach 9.5
Tequila Sunrise 9.5
Negroni 12.5
Pornstar Martini 10.5
Pina Colada 10.5
Mojito 10.5
Strawberry Mojito 10.5

t Proeflokaal

De prijzen zijn in € en inclusief BTW

ESTABLISHED
— 2018 —

Prices are in € and including VAT

3-gangen NAJAARSMENU €42.5

3-courses Autumn menu €42.5

VOORGERECHTEN - STARTERS

Huisgemaakte Simmentaler carpaccio

1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13

Huisgemaakte carpaccio met truffelmayo, zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas en rucola

Homemade carpaccio served with truffle mayo, sun-dried tomato, parmesan cheese and arugula

Gambas al ajillo

1, 5, 6, 8, 11, 12

Klassiek Spaans gerecht van gamba's met knoflook, olijfolie en chilipeper

Classic Spanish dish of King prawns served with garlic, olive oil and chili pepper

Tomatensoep

1, 5, 6, 7, 10, 12

Romige tomatensoep met mascarpone en basilicum, geserveerd met brood

Tomato soup served with mascarpone, basil and bread

HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSES

Huisgemaakt Limburgs zuurvlees

1, 2, 5, 10, 11, 13

Traditioneel Limburgs stoofvlees met friet en salade

Homemade Limburg Stew "zuurvlees" served with fries and side salad

Rode mul met Béarnaise saus

1, 2, 3, 7

Rode mul met Béarnaise saus geserveerd met krieltjes en seizoensgroenten

Red mullet served with Béarnaise sauce, small potatoes and seasonal vegetables

Ravioli van paddenstoelen en truffel

1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Ravioli gevuld met paddenstoelen en truffel, geserveerd met een saus van geroosterde prei

Mushroom and truffle ravioli served with roasted leek sauce

DESSERTS

Dame Blanche

1, 2, 5, 6, 7

Vanille-ijs met "Valrhona" chocoladesaus, gezouten karamel, slagroom en "Lotus" crumble

Vanilla ice cream served with "Valrhona" chocolate sauce, salted caramel, whipped cream and "Lotus" crumble

Kaasplank (+€5.0)

1, 5, 7

Een selectie van vier internationale kazen met druiven en noten

Cheese plate from four international cheeses served with grapes and nuts

VOOR HET TOEVOEGEN VAN ANDERE GERECHTEN VAN DE A LA CARTE KAART:

VOORGERECHT + €2.5 - HOOFDGERECHT + €5.0

FOR ADDING OTHER DISHES FROM THE A LA CARTE MENU:

STARTER + €2.5 - MAIN COURSE + €5.0

it Proeflokaal

VOORGERECHTEN STARTERS

Huisgemaakte Simmentaler carpaccio	1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13	15
Huisgemaakte carpaccio met truffelmayo, zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas en rucola <i>Homemade carpaccio served with truffle mayo, sun-dried tomato, parmesan cheese and arugula</i>		
Buikspek	7, 10	13.5
Langzaam gegaard buikspek met zuurkool en wortel <i>Pork belly served with sauerkraut and carrot</i>		
Waldorfsalade	1, 2, 5, 7, 11	16
Klassieke Waldorfsalade met appel, selderij, druiven en walnoten <i>Classic Waldorf salad served with apple, celery, grapes, and walnuts</i>		
Gambas al ajillo	1, 5, 6, 8, 11, 12	15.5
Klassiek Spaans gerecht van gamba's met knoflook, olijfolie en chilipeper <i>Classic Spanish dish of King prawns served with garlic, olive oil and chili pepper</i>		
 Bloemkool "wings"	1, 2, 5, 6, 10, 11, 13	15
Bloemkool "wings" met geroosterde knoflookmayonaise <i>Cauliflower "wings" served with roasted garlic mayo</i>		
 Tomatensoep	1, 5, 6, 7, 10, 12	8.5
Romige tomatensoep met mascarpone en basilicum, geserveerd met brood <i>Tomato soup served with mascarpone, basil and bread</i>		
Soep van het moment		11
Soep van het moment geserveerd met brood <i>Soup of the moment served with bread</i>		
Bloedworst	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12	12.5
Bloedworst met appel en Limburgse stroop, geserveerd op roggebrood <i>Blood sausage served with apple, Limburg syrup and rye bread</i>		

HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

Steak	1, 2, 7, 11	27
Steak met seizoensgroenten, friet en keuze uit pepersaus of madeirasaus <i>Steak served with seasonal vegetables, fries and a choice of pepper or madeira sauce</i>		
Tonijn steak "Tataki style"	3	27.5
Verse rode tonijn steak met seizoensgroenten, krieltjes en geroosterde cherrytomatenpuree <i>Fresh red tuna steak served with seasonal vegetables, kriel potatoes and roasted cherry tomato puree</i>		
Hamburger	1, 2, 5, 6, 7, 11, 12	22
200gr rundvleesburger met knapperige sla, tomaat, augurk en bacon op een briochebroodje Geserveerd met friet. <i>Hamburger 200g patty, crispy lettuce, tomato, pickles and bacon served on a brioche bun with fries</i> (Also vegetarian burger option)		
 Huisgemaakte linzencurry	4, 5, 6, 7, 10, 11	18
Huisgemaakte Indiase linzencurry geserveerd met basmatirijst, komkommersalade en papadums <i>Homemade Indian lentil dahl served with basmati rice, cucumber salad and papadums</i>		
Varkensschnitzel	1, 5, 6, 7, 10, 11	21
Varkensschnitzel met stroganoffsaus, friet en salade <i>Pork schnitzel served with stroganoff sauce, fries and side salad</i>		
Spareribs	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	27.5
Spare ribs, van Origineel Amerikaans recept, geserveerd met frietjes en koolsla <i>Spare ribs "original American recipe" served with fries and coleslaw</i>		
 Ravioli van paddenstoelen en truffel	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	22
Ravioli gevuld met paddenstoelen en truffel, geserveerd met een saus van geroosterde prei <i>Mushroom and truffle ravioli served with roasted leek sauce</i>		
Saté van kip	6, 10, 11	21
Saté van kip geserveerd met friet en salade <i>Chicken satay served with fries and side salad</i>		

HOOFDGERECHTEN VAN DE STREEK

MAIN COURSES FROM OUR REGION

Huisgemaakt Limburgs zuurvlees

1, 2, 5, 10, 11, 13

23.5

Traditioneel Limburgs stoofvlees met friet en salade

Homemade Limburg Stew "zuurvlees" served with fries and side salad

Luikse ballen

5, 10, 11, 13

21

Luikse ballen met frietjes en salade

Liège-style meatballs served with fries and a side salad

Side dishes

Zoete aardappel friet met truffelmayo 6.5

Sweet potatoes served with trufflemayo

Gemengde salade 4.5

Side salade

Geroosterde kriel 4.5

Roasted small potatoes

Gegrilde groenten 5.5

Grilled seasonal vegetables

Brood - tapenade en aioli 7

Bread platter - tapenade and aioli

Kidsmenu

Fish and chips

9.5

Fish and chips

Pasta Bolognese of pasta pesto

9.5

Pasta Bolognese or pasta pesto

Mio's burger met friet

9.5

Mio's hamburger served with fries

Steak met friet en groenten

12.5

Steak served with fries and seasonal vegetables

Bij elk kindergerecht hoort een Mio's Cadeau Rad Ticket

Dit ticket is geldig om 1x te draaien aan Mio's Cadeau Rad bij de Kids Club

With every children's meal comes a Mio's Gift Wheel ticket

This ticket is valid for one spin on Mio's Gift Wheel at the Kids Club

Koop nu onze supercoole (gevulde) Mio ijsbeker voor €7.5 of Mio slush beker voor €6

Bijvullen? Voor €1.5 kun je jouw beker laten bijvullen bij de bar

Also, you can buy our (filled up) Mio ice cup €7.5 of slush ice cup €6

Refill? For an additional price of €1.5 you can get a refill at the bar

't Proeflokaal

1 gluten, 2 ei, 3 vis, 4 pinda, 5 noten, 6 soja, 7 lactose, 8 schaaldieren, 9 weekdieren, 10 selderij, 11 mosterd, 12 sesamzaad, 13 sulfiet, 14 lupine

ESTABLISHED
— 2018 —

Heeft u een allergie of intolerantie?
Laat het ons weten

NAGERECHTEN DESSERTS

Dame Blanche	1, 2, 5, 6, 7	8.5
Vanille-ijs met "Valrhona" chocoladesaus, gezouten karamel, slagroom en "Lotus" crumble <i>Vanilla ice cream served with "Valrhona" chocolate sauce, salted caramel, whipped cream and "Lotus" crumble</i>		
Tiramisu	1, 2, 5, 6, 7	8
Classic tiramisu		
Selectie van sorbets		9.5
Limoen sorbet, frambozen sorbet, passievruchten coulis en blauwe bessen <i>Lime sorbet and raspberry sorbet served with passionfruit coulis and blueberry</i>		
Kaasplankje	1, 2, 5, 7	14.5
Kaasplankje met 4 internationale kazen, druiven en noten <i>Cheese platter of 4 international cheeses served with grapes and nuts</i>		
Speciale koffie - special coffee	7	9.5
<i>Jameson, Grand Marnier, Amaretto, Licor 43, Tia Maria of Els la Vera</i>		

WARME DRANKEN

Koffie - Deca	3.25
Cappuccino	3.75
Espresso	3
Dubbele espresso	3.75
Latte Macchiato	4.5
Diverse thee	3.25
Verse gember/ muntthee	4.5

DIGESTIEVEN

Amaretto / Sambuca / Limoncello	5
Tia Maria / Kahlua / Baileys	5
Cointreau / Licor 43	5.5
Drambuie / Grand Marnier	6
Courvoisier VSOP	9
Calvados Busnel VSOP	7
Grappa	7

WHISKEYS

Famous Grouse / Jameson	5
Maker's Mark Bourbon	8.5
Highland Park 10yr (islands)	9
Laphroaig 10yr	10
The Macallan 12yr (highland)	15

it Proeflokaal