

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 per 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 SUMMERMENU €42,5

3-courses Summermenu €42.5

VOORGERECHTEN - STARTERS

Huisgemaakte Simmentaler carpaccio

1, 2, 5, 7, 11, 13

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

Homemade carpaccio with truffle mayo, sun-dries tomato, parmesan cheese and arugula.

Gravalax zalm

3, 11

Salade met gravalax zalm, komkommer, venkel en dilledressing.

Gravadax salmon salad with cucumber, fennel, and dill dressing.



Buffelmozzarella met tomaat

7

Buffelmozzarella met tomaat, balsamico-dressing, basilicum en rucola.

Mozarella with tomato, balsamic-saus, basil and arugula.

Ham met meloen

Honingmeloen met seranoham en olijfolie.

Honeymelon with serano ham and olive oil.

HOOFDGERECHTEN - MAINS COURSES

Steak

2, 7, 11

Steak met seizoensgroenten, friet en keuze uit pepersaus of zwarte knoflooksaus.

Steak with seasonal vegetables, fries and a choice of pepper or black garlic sauce.

Tonijn steak "Tataki style"

3

Verse rode tonijn steak met seizoensgroenten, krieltjes en geroosterde cherry tomatenpuree.

Fresh red tuna steak with seasonal vegetables, kriel potatoes and roasted cherry tomato puree.



Linzencurry

7, 10

Huisgemaakte Indiase linzencurry geserveerd met basmatirijst, komkommersalade en papadums.

Homemade Indian lentil dahl served with basmati rice, cucumber salad, and papadums.

DESSERTS

Dame Blanche

1, 2, 7

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

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

Kaasplank (+5€)

1, 5, 7

Een selectie van vier internationale kazen met druiven en noten.

Cheese plate with four international cheeses, grapes, and nuts.

Selectie van sorbets

Limoen sorbet, frambozen sorbet, passievruchten coullis en blauwe bessen

Lime sorbet, raspberry sorbet, passionfruit coullis and blueberry

it Proeflokaal

VOORGERECHTEN STARTERS

	Huisgemaakte Simmentaler carpaccio	1, 2, 5, 7, 11, 13	15
	Huisgemaakte carpaccio met truffelmayo, zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas en rucola. <i>Homemade carpaccio with truffle mayo, sun-dries tomato, parmesan cheese and arugula.</i>		
	Gravalax zalmsalade	3, 11	17.5
	Salade met gravalax zalm, komkommer, venkel en dilledressing. <i>Gravalax salmon salad with cucumber, fennel and dill dressing.</i>		
	Niçoise salade "Tataki style"	2, 3, 11, 13	17.5
	Salade Niçoise met verse tonijn, haricots verts, ei, krieltjes en olijven. <i>Niçoise salad with fresh tuna, green beans, egg, potatoes and olives.</i>		
	Bloemkool "wings"	1, 2, 11, 13	15
	Krokante bloemkoolhapjes met geroosterde knoflookmayo. <i>Cauliflower "wings" with roasted garlic mayo.</i>		
	Buffelmozzarella met tomaat	7	16.5
	Buffelmozzarella met tomaat, balsamico-dressing, basilicum en rucola. <i>Mozarella with tomato, balsamic-saus, basil and arugula.</i>		
	Ham met meloen		13.5
	Honingmeloen met serano ham en olijfolie. <i>Honey melon with serano ham and olive oil.</i>		
	Tomatensoep	1, 7, 10	8.5
	Romige tomatensoep met mascarpone en basilicum. Geserveerd met brood. <i>Tomato soup, mascarpone, and basil. Served with bread.</i>		

Kidsmenu

Fish and chips	9.5
Pasta Bolognese or pasta pesto	9.5
Mio's burger met friet	9.5
Steak met friet en groenten	12.5

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 egg, 3 fish, 4 peanuts, 5 nuts, 6 soy,
7 lactose, 8 shellfish, 9 mollusks, 10 celery,
11 mustard, 12 sesame seeds, 13 sulfite, 14 lupine

ESTABLISHED
— 2018 —

If you have any allergies,
Please let us know

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSE

Steak	2, 7, 11	27
Steak met seizoensgroenten, friet en keuze uit pepersaus of zwarte knoflooksaus. <i>Steak with seasonal vegetables, fries and a choice of pepper or black garlic sauce.</i>		
Tonijn steak "Tataki style"	3	27.5
Verse rode tonijn steak met seizoensgroenten, krieltjes en geroosterde cherrytomatenpuree. <i>Fresh red tuna steak with seasonal vegetables, kriel potatoes and roasted cherry tomato puree.</i>		
Hamburger	1, 2, 7, 11	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)		
Huisgemaakt Limburgs zuurvlees	1, 2, 11, 13	22
Traditioneel Limburgs stoofvlees met friet en salade. <i>Limburg Stew "zuurvlees" with fries and side salad.</i>		
 Huisgemaakte linzencurry	7, 10	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, 6, 11, 13	21
Varkensschnitzel met stroganoffsaus, krieltjes en salade. <i>Pork schnitzel with stroganoff sauce, potatoes and salad.</i>		
Spareribs	1, 2, 6, 10, 11	27.5
Origineel Amerikaans recept spareribs met frietjes en koolsla. <i>Spare ribs, original American recipe, with fries and coleslaw.</i>		
Pasta met scampi	1, 2, 8	22
Pasta met scampi, daslookpesto, cherrytomaten en courgette. <i>Pasta with scampi, wild garlic pesto, cherry tomatoes and courgette.</i>		
Gravalax zalsalade	3, 11	21.5
Salade met gravalax zalm, komkommer, venkel en dilledressing. <i>Gravalax salmon salad with cucumber, fennel and dill dressing.</i>		
Niçoise salade "Tataki style"	2, 3, 11, 13	21.5
Salade Niçoise met verse tonijn, haricots verts, ei, krieltjes en olijven. <i>Niçoise salad with fresh tuna, green beans, egg, potatoes and olives.</i>		

Side dishes	
Zoete aardappel friet met truffelmayo	6,5
Gemengde salade	4,5
Geroosterde kriel	4,5
Gegrilde groenten	5,5
Brood - tapenade en aioli	7

it Proeflokaal

NAGERECHTEN

DESSERTS

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

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

Groepsmenu 3 gangen á €42,5 of a la carte Group menu 3 courses for €42.5 or a la carte

VOORGERECHTEN - STARTERS

Huisgemaakte Simmentaler carpaccio 1, 2, 5, 7, 11, 13 15
Huisgemaakte carpaccio met truffelmayo, zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas en rucola.
Homemade carpaccio with truffle mayo, sun-dries tomatoe, parmesan cheese and arugula.

Gravalax zalm 3, 11 17.5
Salade met gravalax zalm, komkommer, venkel en dilledressing.
Gravalax salmon salad with cucumber, fennel and dill dressing.

 **Buffelmozzarella met tomaat** 7 16.5
Buffelmozzarella met tomaat, balsamico-dressing, basilicum en rucola.
Mozarella with tomato, balsamic-saus, basil and arugula.

Ham met meloen 13.5
Honingmeloen met seranoham en olijfolie.
Honeymelon with serano ham and olive oil.

HOOFDGERECHTEN - MAINS COURSES

Steak 2, 7, 11 27
Steak met seizoensgroenten, friet en keuze uit pepersaus of zwarte knoflooksaus.
Steak with seasonal vegetables, fries and a choice of pepper or black garlic sauce.

Tonijn steak "Tataki style" 3 27.5
Verse rode tonijn steak met seizoensgroenten, krieltjes en geroosterde cherry tomatenpuree.
Fresh red tuna steak with seasonal vegetables, kriel potatoes and roasted cherry tomato puree.

 **Linzencurry** 7, 10 18
Huisgemaakte Indiase linzencurry geserveerd met basmatirijst, komkommersalade en papadums.
Homemade Indian lentil dahl served with basmati rice, cucumber salad and papadums.

Hamburger 1, 2, 7, 11 22
200gr rundvleesburger met knapperige sla, tomaat, augurk en bacon op een briochebroodje.
Geserveerd met friet.
Hamburger 200g patty, crispy lettuce, tomato, pickles and bacon served on a brioche bun with fries.

 **(Also vegetarian burger option)**

Huisgemaakt Limburgs zuurvlees 1, 2, 11, 13 22
Traditioneel Limburgs stoofvlees met friet en salade.
Limburg Stew "zuurvlees" with fries and side salad.

DESSERTS

Dame Blanche 1, 2, 7 8.5
Vanille-ijs met "Valrhona" chocoladesaus, gezouten karamel, slagroom en "Lotus" crumble.
Vanilla ice cream with "Valrhona" chocolate sauce, salted caramel, whipped cream and "Lotus" crumble.

Kaasplank (+5€) 1, 5, 7 14.5
Een selectie van vier internationale kazen met druiven en noten.
Cheese plate with four international cheeses, grapes and nuts.

it 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

Heeft u een allergie of intolerantie?
Laat het ons weten

ESTABLISHED
— 2018 —