

ONTBIJT Za & Zo 09.00 - 12.00 Ma t/m Vrij 10.00 - 12.00

Tijdens alle NL schoolvakanties zijn wij alle dagen geopend vanaf 09.00 voor ontbijt.

RESERVEREN

kan op onze website www.wyckercabinet.nl.
(Groeps)reserveringen aanvragen voor ontbijt, lunch en diner, met uitzondering voor vrijdag en zaterdagavond kan u doen d.m.v. te mailen naar info@wyckercabinet.nl

Ons brood, wit of donker zuurdesem molenaarsbrood wordt uitsluitend gemaakt op basis van eigengemaakt zuurdesem. De 100 % zuivere bloem en tarwe (zonder E-nummers en enzymen) komen van een molenaar uit Silvolde (GE) die nog ouderwets maalt. Tevens hebben wij glutenvrij brood.

DOUX ET VITE 6,90
Koffie, thee, koffie verkeerd of cappuccino, verse jus of een vers groenten & fruit sap, pain au chocolat of croissant met jam.

WYCK 15,90
Koffie, thee, koffie verkeerd of cappuccino, verse jus of een vers groenten & fruit sap, brioche brood met avocado spread, gerookte zalm en gepocheerd ei, Tramezzini sandwich huisgemaakte humus, geitenkaas en rode biet, Tramezzini sandwich Limburgse hoeve kip met komkommer-bieslook spread, biologische Mechelse magere yoghurt, huisgemaakte granola en wilde bloemenhoning.

EASTSIDE 14,90
Koffie, thee, koffie verkeerd of cappuccino, verse jus of een vers groenten & fruit sap, English muffin belegd met spek & ei Tramezzini sandwich makreel, rode biet, appel, Tramezzini sandwich steak tartare préparé, biologische Mechelse magere yoghurt, huisgemaakte granola en wilde bloemenhoning.

SANTÉ 16,90
Glas prosecco of Bloody Mary, koffie, thee, koffie verkeerd of cappuccino, brioche brood Bacon, Lettuce, Tomato, brioche brood met avocado spread, gerookte zalm, gepocheerd ei, Tramezzini sandwich huisgemaakte humus, geitenkaas, rode biet en een pain au chocolat.

SUPPLEMENTEN

Croissant met jam 2,30
Pain au chocolat 2,30
Biologische Mechelse magere yoghurt 4,90
2 Sneetjes brioche brood met verse avocado spread, zalm en gepocheerd ei 11,40
2 English muffins belegd met spek & ei 7,90
2 Sneetjes brioche brood, Bacon, Lettuce, Tomato 7,90

ANTIPASTI

(16.00 - 22.00)

GEMARINEERDE OLIJVEN 4,40
Combinatie van groene en zwarte olijven met knoflook.
BELLA CERIGNOLA 4,90
Groene koningsolijven met pit uit Cerignola (Apulia).
CALAMARES 6,20
Huisgemaakte calamaresringen met aioli.
MINI JUS DE BOULES 5,90
Gehaktballetjes in zoete biersaus.
LA BELLE HLOISE 7,90
Topkwaliteit visconserven uit Normandier met toast.
SCAMPI 51 6,20
6 gemarineerde scampi in pastis 51 saus.
SÀUCISSON DE CAMPAGNE 5,60
Ambachtelijk gemaakte worst van het duurzaam gehouden Bonte Bentheimer varken met Dijon mosterd.
ANTIPASTI VOOR TWEE 22,80
Chef's selectie van warme en koude gerechtjes van onze antipastikaart.

CROSTINI'S
Pomodori en basilicum. 1,90
Gerookte Noorse zalm, citroenmayo, dille en zeste. 2,70
Gerookte makreelfilet, zoetzure ui, cressonnette. 2,40
Lauwarme foie-gras met Sauternes. 2,90
San Daniele, Parmezaanse kaas en truffelolie. 2,70
Huisgemaakte humus, geitenkaas en rode biet. 2,40

CHARCUTERIE
Minimaal 2 jaar gerijpte Italiaanse gedroogde ham. 6,90
Plateau Charcuterie 12,90

FROMAGES
Parmigiano con miel 5,90
16 tot 24 maanden gerijpte Parmezaan met honing. 12,90
Plateau Fromage

FLAMMKUCHEN Gehele dag verkrijgbaar
Krokante Elzasser 'pizza' met flinterdunne bodem. 11,30
- Gruyère kaas, ui en spek.
- Italiaanse buffelmozzarella, pomodori en basilicum.
- Pompoen, peer, San Danielle, Grana Padano rode peper en rucola.

BROOD
- Kruidenboter. 3,90
- Huisgemaakte aioli. 3,90
- Wisselende huisgemaakte tapenade. 3,90
- Alle toppings. 4,90

OESTERS 6st 11,40 / 12st 22,80 / 18st 34,20

Check onze website voor reserveringen en dagmenu's

LUNCH

(10.00 - 16.00)

SOEPEN

Verkrijgbaar tijdens lunch en diner

GEGRATINEERDE UIENSOEP *V 7,60
Klassieke Franse uiensoep, gratineerd met Gruyère kaas.

DAGSOEP (zie krijtborden) dagprijs
Wisselende huisgemaakte dagsoep.

BOTERHAMMEN

Ambachtelijk gebakken wit of donker zuurdesem molenaarsbrood.

OUDE KAAS *V 7,80
Pittige Stompotoren Grand Cru oude kaas (18 maanden gerijpt) van 't Rommedoeke met Limburgse appelstroop.

HUMUS *V 7,80
Huisgemaakte humus, rode biet, geitenkaas, pijnboompitten, verse bladspinazie en wilde bloemenhoning.

MAKREEL & BIET 9,80
Gerookte makreelfilet, rode biet, appel, venkel en dille mierikswortel spread.

BLOEDWORST & APPEL 8,60
Bloedworst van meesterslager Joep Schürmann, gebakken appeltjes, uitgebakken spek en Limburgse appelstroop.

GARNALENKROKETTEN 13,30
Twee ambachtelijke grijze garnalenkroketten, huisgemaakte remouladesaus en garnituur.

BRIOCHE BOL

PULLED PORK 9,70
*Brioche bol, huisgemaakte pulled pork van het duurzaam gehouden Bonte Bentheimer varken (Heerherberg, Cadier en Keer ***** sterren varkensboer), coleslaw, botersla, BBQ saus.*

PULLED CHICKEN 9,70
Brioche bol, krokant gebakken Limburgse hoeve kip, little gem, tostomaatjes, komkommer en een licht pikante cocktailsaus.

CABINET BURGER 17,60
Brioche bol met Maas, Rijn, IJssel rund burger, bacon, cheddar kaas, coeur de boeuf tomaat, kropsla, huisgemaakt bbq saus en verse handgesneden patatten.

VEGGIE BURGER *V 15,60
Brioche bol, huisgemaakte vegetarische burger van zoete aardappel, rode biet, kikkererwten, coeur de boeuf tomaat, avocado spread, kropsla, Provolone kaas, verse patatten.

LUNCHSPECIALS

Kijk op de krijtborden voor onze wisselende dagverse lunchspecials.

DINER

(17.00 - 22.00)

VOORGERECHTEN

ANTIPASTI VOOR TWEE 22,80
Chef's selectie van warme en koude gerechtjes van onze antipastikaart.

OESTERS 6st 11,40 / 12st 22,80 / 18st 34,20

COQUILLES EN BLOEDWORST. 14,40
Gebakken coquilles en bloedworst van meesterslager Joep Schürmann, puree van knolselderij, appel en calvadosstroop.

GARNALENKROKETTEN 13,30
Twee ambachtelijke grijze garnalenkroketten, toast, garnituur en huisgemaakte remouladesaus.

STEAK TARTARE PRÉPARÉ (110 GRAM) 13,90
Versgemalen biefstuk van Daalhoeve Maastricht (Natuurlijk begrazen), kappertjes, cornichons, sjalotjes, ansjovis, rauw scharrelei dooier en crostini.

CARPACCIO 12,90
Topkwaliteit carpaccio van meesterslager Joep Schürmann, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en truffelolie.

ESCARGOTS FLAMBÉES À L'ABSINTHE 9,80
Wijngaardslakken op Bourgondische wijze met kruidenboter, geflambeerd met Absinthe.

VEGETARISCHE CARPACCIO *V 8,90
Vegetarische carpaccio van diversen verse tomaten, balsamicostroop, Parmezaanse kaas, pijnboompitten.

KIDS

Voor onze jonge gasten

KIPSCHNITZEL 7,90
Kipschnitzel, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayo.

MINI JUS DE BOULES 7,90
Gehaktballetjes in een zoete saus, verse handgesneden patatten, appelmoes en mayo.

KALFSKROKETJE 7,90
Kalfskroketje, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayo.

BAGELS

GEROOKTE NOORSE ZALM 9,90
Gerookte Noorse zalm, cream cheese, verse avocado, bladspinazie, tostomaat en cressonnette.

B.L.T. 8,20
Bagel Bacon, Lettuce, Tomato, gemengde sla, coeur de boeuf tomaat en Belgische mayonaise.

LUNCHGERECHTEN

PAN OMELET (OOK VEGETARISCH) *V 11,40 / 10,90
Omelet met / zonder spek, kastanjechampignons, ui, paprika, courgette, geserveerd in een steelpannetje.

RAVIOLI *V 18,70
Handgemaakte ravioli gevuld met spinazie en ricotta, met boter-salie saus, parmezaanse kaas, groene salade en brood.

STEAK TARTARE PRÉPARÉ 110 GRAM 13,90
Versgemalen biefstuk van Daalhoeve Maastricht, kappertjes, cornichons, sjalotjes, rauw scharrelei dooier en crostini.

STEAK TARTARE PRÉPARÉ 165 GRAM 18,90
Versgemalen biefstuk van Daalhoeve Maastricht, kappertjes, cornichons, sjalotjes, ansjovis, rauw scharrelei dooier, crostini en verse handgesneden patatten.

CLASSIC CLUB SANDWICH 12,40
Getoast casino brood, Limburgse hoeve kip, spek, coeur de boeuf tomaat, kropsla, little gem, zacht gekookt ei en lichtpikante cocktailsaus.

SALADES

Verkrijgbaar tijdens lunch en diner

CAESAR SALADE 16,40
Krokant gebakken Limburgse hoeve kip, little gem, botersla, croutons, Parmezaanse kaas, zacht gekookt ei, gezouten ansjovis en Caesar dressing

WISSELENDE MAALTIJDSALADE (zie krijtborden) dagprijs

KIDS

BAGEL HAM EN KAAS (warm) 4,90
BAGEL JAM 4,45
KIDS KALFSKROKETJE 7,90
Kalfskroketje, patat, groene salade, appelmoes en mayo.

KIDS KIPSCHNITZEL 7,90
Verse kipschnitzel, patat, groene salade, appelmoes en mayo.

HOOFDGERECHTEN

CABINET BURGER 17,60
Brioche bol met Maas, Rijn, IJssel rund burger, bacon, cheddar kaas, coeur de boeuf, tomaat, kropsla, huisgemaakt bbq saus en verse handgesneden patatten.

VEGGIE BURGER 15,60
Brioche bol, huisgemaakte vegetarische burger van zoete aardappel, rode biet, kikkererwten, coeur de boeuf tomaat, avocado spread, kropsla, Provolone kaas en verse patatten.

RIB-EYE VAN HET GALLOWAY RUND 19,70
Biologische rib-eye van Daalhoeve Maastricht (Natuurlijk Begrazen), seizoensgroenten, bospaddestoelen, jus de veau en verse handgesneden patatten.

WEEKSPECIALS *V dagprijs

Kijk op onze krijtborden voor de wisselende (vegetarische) weekspecials.

STEAK TARTARE PRÉPARÉ (165 GRAM) 18,90
Versgemalen biefstuk van Daalhoeve Maastricht (Natuurlijk Begrazen), kappertjes, cornichon, sjalotjes, ansjovis, toast, rauw scharrelei dooier en verse handgesneden patatten.

RAVIOLI *V 18,70
Handgemaakte ravioli gevuld met spinazie en ricotta, geserveerd met boter-salie saus, parmezaanse kaas, groene salade en brood.

DESSERTS

PROFITEROLES 7,40
Huisgemaakte luchtige soezen gevuld met vanille ijs, chocoladesaus, amandelschaafsel en slagroom.

CHEESECAKE dagprijs
Verse cheesecake met wisselende samenstelling van smaken.

FRAMBOZEN-CANTUCCINI TRIFLE 7,40
Huisgemaakt crème van mascarpone en witte chocolade, Cantuccini koekjes, bosvruchten coulis en slagroom.

CHOCOLADE -ZOUTE KAMEL TAART 7,40
Huisgemaakte chocolade taart met gezouten caramel, amandelijns en crumble.