

# CABINET

## 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.

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 die nog ouderwets maalt. Tevens hebben wij glutenvrij brood.

### GRAND PETIT DÉJEUNER

**DOUX ET VITE** \*V 8,40  
Twee sneetjes vers gebakken bananenbrood, jam, biologische Mechelse yoghurt, huisgemaakte granola, vers fruit en honing.

**CLASSIQUE** 12,60  
Wit en donker zuurdesem molenaarsbrood met pittige Stompetoren Grand Cru oude kaas, Prosciutto di Umbria, English muffin met groenten- en spekomelet, biologische Mechelse magere yoghurt, huisgemaakte granola, vers fruit en honing.

**WYCK** 13,60  
Wit en donker zuurdesem molenaarsbrood met pittige Stompetoren Grand Cru oude kaas en Prosciutto di Umbria, brioche brood met verse avocadospread, gerookte zalm, gepocheerd ei, biologische Mechelse magere yoghurt, huisgemaakte granola, vers fruit en honing.

### BOISSONS PETIT DÉJEUNER z.o.z.

VERSGEPERST GROENTEN- EN/OF FRUITSAP 4,10  
VERSGEPERSTE JUS 3,80  
DIVERSE WARME DRANKEN vanaf 2,35  
DIVERSE BIOLOGISCHE THEESOORTEN 2,40  
MOUSEREND & CHAMPAGNE vanaf 4,70

### PETIT DÉJEUNER

**CROISSANT MET JAM** 2,40

**TWEE SNEETJES VERS GEBAKKEN BANANENBROOD** 5,40  
Huisgemaakt bananenbrood, jam en boter.

**BIOLOGISCHE MECHELSE MAGERE YOGHURT** 6,30  
Huisgemaakte granola, vers fruit en honing.

**BRIOCHE BROOD MET GEROOKTE ZALM** 9,80  
Twee sneetjes brioche brood, ambachtelijk gerookte zalm (Rokerij van Lieshout, Bunde), verse avocadospread en twee gepocheerde eitjes.

**TWEE ENGLISH MUFFINS** 7,90  
Belegd met spek en ei.

### ANTIPASTI (16.00 - 22.00)

**GEMARINEERDE OLIJVEN** 4,70  
Combinatie van verschillende gemarineerde olijven.  
**CALAMARES** 6,95  
Huisgemaakte calamaresringen met aioli.  
**MINI JUS DE BOULES** 5,95  
Gehaktballetjes in zoete biersaus.  
**LA BELLE ILOISE** 7,95  
Topkwaliteit visconserven uit Normandië met toast.  
**SCAMPI À L'AIL** 9,80  
Acht scampi in pikante knoflookolie uit de oven.  
**RILETTE À LA MAISON** 5,95  
Wisselende rilette, toast en huisgemaakte chutney.  
**PARMIGIANO CON MIEL** 5,95  
16 tot 24 maanden gerijpte Parmezaan met honing.  
**OESTERS** 6st 11,40 / 12st 21,20 /18st 32,20

**CROSTINI**  
*Pomodori en basilicum.* \*V 1,90  
*Bloedworst, gebakken appel, ui en spekjes.* 2,40  
*Huisgemaakte rilette (wisselende samenstelling).* 2,20  
*Gerookte Noorse zalm, Citroenmayonaise, zeste en dille.* 2,70  
*Gerookte makreelsalade en frisée.* 2,20  
*Steak Tartare Préparé met tartaarmayonaise.* 2,70

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

### FLAMMKUCHEN Gehele dag verkrijgbaar

Krokante Elzasser 'pizza' met flinterdunne bodem.  
- Gruyère kaas, ui en spek. 12,30  
- Italiaanse buffelmozzarella, pomodori en basilicum. \*V 12,30  
- Geitenkaas, lardo, groene asperges, walnoten en honing. 12,30

### PLATEAUS inclusief brood

**ANTIPASTI VOOR TWEE** 22,80  
Selectie van warme en koude gerechten van onze antipastikaart.  
**CHARCUTERIE** 13,90  
Selectie van diverse fijne vleeswaren (koud).  
**FROMAGE** \*V 13,90  
Selectie van kwaliteitskazen.  
**POISSON** 15,90  
La Belle lloise, calamares, gebakken scampi, crostini gerookte Noorse zalm en crostini gerookte makreel.

## LUNCH (10.00 - 16.00)

### SOEPEN Verkrijgbaar tijdens lunch en diner

**GEGRATINEERDE UIENSOEP** \*V 6,90  
Klassieke Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère kaas.

**DAGSOEP** (zie krijtborden) wisselend  
Wisselende huisgemaakte dagsoep.

### BOTERHAMMEN

Ambachtelijk gebakken wit of donker zuurdesem molenaarsbrood.

**OUDE KAAS** \*V 7,90  
Pittige Stompetoren Grand Cru oude kaas (18 maanden gerijpt) van 't Rommedoeke met Limburgse appelstroop.

**MAKREEL & APPEL** 8,95  
Huisgemaakte gerookte makreelsalade (Rokerij van Lieshout, Bunde), mascarpone, cornichon, zoete appel, rode ui, gember en Citroenrasp.

**CARPACCIO CIPRIANI** 9,90  
Grainfed Black Angus rundercarpaccio à la Harry's Bar in Venetië met huisgemaakte 'Cipriani' saus, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola.

**BLOEDWORST** 8,95  
Ambachtelijke bloedworst van Slagerij Kusters (Margraten), gebakken appel, ui, spekjes en Limburgse appelstroop.

## LUNCHSPECIALS

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

### BAGELS

**PULLED CHICKEN** 9,80  
Krokant gebakken Poulet Noir (Franse hoeve kip), little gem, tostomaat, komkommer en een licht pikante cocktailsaus.

**PULLED PORK** 9,80  
Huisgemaakte pulled pork van het duurzaam gehouden Oxford Sandy en Black varken van Daalhoeve Maastricht, coleslaw, botersla en bbq-saus.

**NOORSE ZALM** 9,80  
Ambachtelijk gerookte zalm (Rokerij van Lieshout, Bunde), verse avocadospread, tostomaat, kropsla, bladspinazie en Citroenmayonaise.

## DINER (17.00 - 22.00)

### VOORGERECHTEN

**ANTIPASTI VOOR TWEE** 22,80  
Selectie van warme en koude gerechten van onze antipastikaart.

**OESTERS** 6st 11,40 / 12st 21,20 /18st 32,20

**COQUILLES** 13,90  
Gebakken coquilles, ambachtelijke bloedworst van Slagerij Kusters (Margraten), pastinaakpuree en gebakken calvados-appeltjes.

**HUISGEMAAKTE CROQUETTES** wisselend  
Twee huisgemaakte croquettes, wisselende vulling en sausje, toast, garnituur.

**STEAK TARTARE PRÉPARÉ (110 GRAM)** 13,90  
Vergemalen rauwe biefstuk van het Blanc Bleu Belge scharrelrund van Slagerij Kusters (Margraten), kappertjes, cornichons, ansjovis, rauw scharrelei dooier en crostini.

**CARPACCIO CIPRIANI** 12,90  
Grainfed Black Angus rundercarpaccio à la Harry's Bar in Venetië met huisgemaakte 'Cipriani' saus, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola.

**ESCARGOTS FLAMBÉES À L'ABSINTHE** 10,70  
Wijngaardslakken op Bourgondische wijze met kruidenboter aan tafel geflambeerd met Absinthe.

**GROTCHAMPIGNONS GRATINÉE** \*V 8,80  
Gebakken grotchampignons uit Eben-Emael (B), knoflook-roomsaus, gegratineerd met Gruyère en Parmezaanse kaas en toast.

### KIDS Voor onze jonge gasten

**HUISGEMAAKT KALFSKROKETJE** 7,90  
Met verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.

**MINI JUS DE BOULES** 7,90  
Gehaktballetjes in een zoete saus, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.

## RESERVEREN

Kijk op onze website [www.wyckercabinet.nl](http://www.wyckercabinet.nl). Ook voor groepsreserveringen.

## LUNCHGERECHTEN

**PAN OMELET (OOK VEGETARISCH)** \*V 11,45 / 10,95  
Omelet met/zonder spek, gebakken grotchampignons uit Eben-Emael (B), ui, paprika, courgette, geserveerd in een steelpannetje met brood.

**RAVIOLI** \*V 18,70  
Handgemaakte ravioli gevuld met spinazie en ricotta, rucola, Parmezaanse kaas, salieboter, gefrituurde salie, groene salade en brood.

**STEAK TARTARE PRÉPARÉ (165 GRAM)** 18,95  
Vergemalen rauwe biefstuk van het Blanc Bleu Belge scharrelrund van Slagerij Kusters (Margraten), kappertjes, cornichons, ansjovis, rauw scharrelei dooier, crostini en verse handgesneden patatten.

**TOAST GROTCHAMPIGNONS** \*V 9,70 / 9,20  
Gebakken grotchampignons uit Eben-Emael (B), gekarameliseerde uien, kruidenboter, met/zonder spekjes en peterselie.

**HUISGEMAAKTE CROQUETTES** wisselend  
Twee huisgemaakte croquettes, wisselende vulling en sausje, toast en garnituur.

**VEGGIE BURGER** \*V 15,90  
Brioche bol, huisgemaakte vegetarische burger van zoete aardappel, wortel en kikkererwten, gegrilde courgette, knoflook-munt-yoghurtsaus, groentechips en rode coleslaw met appel en rozijn.

**CABINET BURGER** 17,90  
Brioche bol, huisgemaakte Black Angus runderburger, cheddar kaas, spek, augurk, ui, pomodori, kropsla, ketchup-mosterd saus en verse handgesneden patatten.

## SALADES Verkrijgbaar tijdens lunch en diner

**WISSELENDE MAALTIJDSALADE** (zie krijtborden) wisselend

**CAESAR SALADE** 16,80  
Krokant gebakken Poulet Noir (Franse hoeve kip), little gem, botersla, croutons, Parmezaanse kaas, zacht gekookt ei, ansjovis en Caesardressing.

### KIDS Voor onze jonge gasten

**BAGEL HAM EN KAAS** (warm) 4,90  
**BAGEL JAM** 4,45  
**HUISGEMAAKT KALFSKROKETJE** 7,90  
Kalfskrokette, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.  
**MINI JUS DE BOULES** 7,90  
Gehaktballetjes in een zoete saus, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.

## HOOFDGERECHTEN

**CABINET BURGER** 17,90  
Brioche bol, huisgemaakte Black Angus runderburger, cheddar kaas, spek, augurk, ui, pomodori, kropsla, ketchup-mosterd saus en verse handgesneden patatten.

**VEGGIE BURGER** \*V 15,90  
Brioche bol, huisgemaakte vegetarische burger van zoete aardappel, wortel en kikkererwten, gegrilde courgette, knoflook-munt-yoghurtsaus, groentechips en rode coleslaw met appel en rozijn.

**PETIT POUSSIN** 16,80  
Jonge Franse scharrelkip (500 gram) uit de oven, seizoensgroenten, eigen jus, verse handgesneden patatten.

## WEEKSPECIALS

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

**STEAK TARTARE PRÉPARÉ (165 GRAM)** 18,95  
Vergemalen rauwe biefstuk van het Blanc Bleu Belge scharrelrund van Slagerij Kusters (Margraten), kappertjes, cornichons, ansjovis, rauw scharrelei dooier, crostini en verse handgesneden patatten.

**RAVIOLI** \*V 18,70  
Handgemaakte ravioli gevuld met spinazie en ricotta, rucola, Parmezaanse kaas, salieboter, gefrituurde salie, groene salade en brood.

## DESSERTS

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

**CHEESECAKE** wisselend  
Verse cheesecake met wisselende samenstelling van smaken.

**MILLE-FEUILLE** 7,40  
Huisgemaakte "tompouce" van roomboterbladerdeeg, witte chocolade- speculaascrème, pistache, stoofpeertje, kruiden-wijn siroop.

**TIRAMISU** 7,40  
Huisgemaakte traditionele tiramisu.