

Ontbijt

In alle rust de dag beginnen

Eggs Benedict Zalm	17,95
Brioche broodje, 2 gepocheerde eitjes met zalm en Hollandaise saus	
Eggs Benedict Ham	13,50
Brioche broodje, 2 gepocheerde eitjes met serranoham en Hollandaise saus	
American Pancakes met fruit 	11,50
3 stuks. Met seizoensfruit, maple syrup en honeycomb boter	
American Pancakes met spek en ei	11,50
3 stuks. Met seizoensfruit, spek, een spiegelei en maple syrup	
Nutella Pancakes 	9,50
3 Stuks met Nutella hazelnootpasta	
Uitsmijter met 3 eitjes op wit of bruin brood	
Met ham, kaas en spek	14,95
Met ham en kaas	12,95
Met kaas 	10,95
Scrambled eggs met bruin brood en zalm	14,85
Scrambled eggs met bruin brood 	10,50
Smashed Avocado Toast 	10,95
Met geitenkaas of een gepocheerd ei op wit of bruin brood	
Boterhammetje bruin / wit met beleg naar keuze	4,50
Met kaas, ham, jam of Nutella 	
Boterhammetje blij ei	5,95
Met een plakje ham en/of kaas en 2 lachende spiegeleitjes	

We serveren **dagelijks tot 12:00u** ontbijt.

Vanaf 12:00u gaan we over op de hierop volgende reguliere kaart.

Borrelhapjes

Wie knabbelt er uit het vuistje

Royale Bitterballen van De Bourgondiër

20 stuks

26,00

10 stuks

14,50

6 stuks

9,00

Ook te krijgen in Vegan variant! ✓

Met vegan mayo? Geef het even aan.

Kaasplank ✓

20,00

Genoeg voor 2 personen, met 4 soorten kaas. Uit ons Limburgse Heuvelland de Grottenkaas, uit de ambachtelijke kaasmakerij in Eijsden "Pluusj" en Sjevraojekaas en een lekker stukje Pierre Robert een brie met crème fraîche, aangevuld met huisgemaakte confituur, stroop, brood en notenbrood

Wijntip!
Dornfelder uit
Thorn

Klasjenersteurensje

27,50

Een borrel-etagère met een scala aan warme en koude hapjes.

Met o.a. warme kaasstengels en chorizokroketjes, en gehaktballetjes en kipspiesjes.

Aangevuld met allerlei lekkers, en afgetopt met brood met aioli en guacamole.

Biertip!
Paix Dieu

Berg nacho's met gegratineerde kaas:

Naturel, met chilisaus en guacamole ✓

11,50

Pulled chicken, ui & huisgemaakte BBQ saus

13,95

Biertip!
Gerardus
Blond

Bruschetta 6 stuks ✓

9,00

Met tomaat, basilicum, balsamico en parmezaanse kaas

Kaasstengels met chilisaus 10 stuks ✓

7,50

Chorizo kroketjes met citroenmayonaise 5 stuks

7,50

Brood met dips ✓

6,50

Met aioli en guacamole

Stokbrood met kruidenboter ✓

6,50

Uienringen met aioli 10 stuks ✓

6,00

Flammkuchen

Lekker om te delen of gewoon helemaal voor jezelf

Klassiek 11,95

Met crème fraîche, ui, spek, kaas en rucola

Geitenkaas  13,50

Met crème fraîche, geitenkaas, prei, walnoten en honing

Pulled chicken 13,50

Met crème fraîche, pulled chicken, rode ui, huisgemaakte bbq-saus en rucola

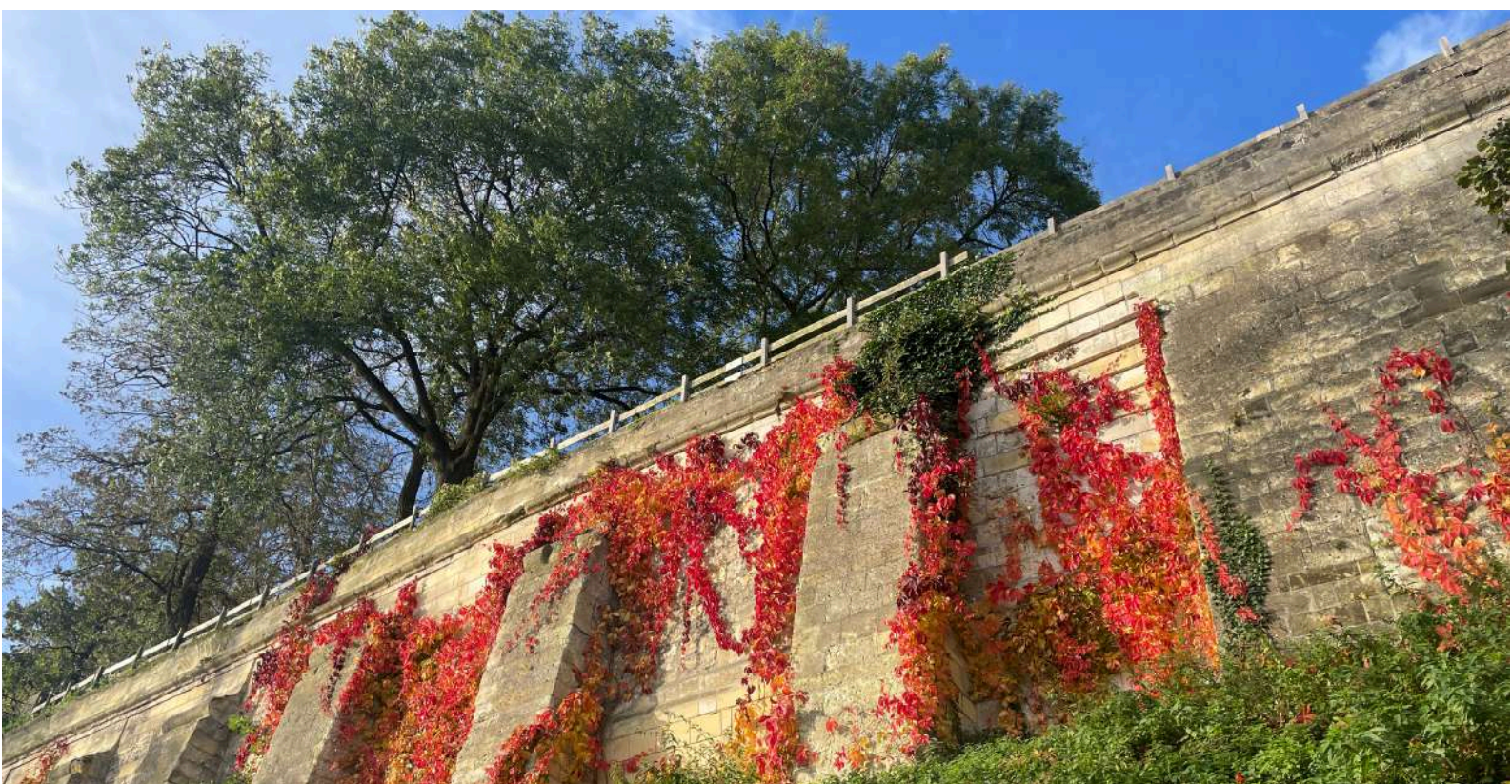
Napolitana 13,50

Met tomatensalsa, mozzarella en zwarte olijven, en na het bakken belegd met ansjovisfilets, gedroogde tomaatjes en rucola.

Liever zonder ansjovis, vraag de bediening

Tartufo  13,50

Met crème fraîche, mozzarella, balsamico uien, kastanje champignons, parmezaan, rucola en truffelolie



Voor **groepen vanaf 8 personen** hanteren we een groepenkaart, verderop in dit menu.

Groepenkaart

Dorstige kelen en hongerige magen, we willen graag iedereen zo snel en goed mogelijk helpen.

Voor groepen **vanaf 8 personen** hanteren we een groepenkaart. Dit zodat onze chefs u met uw gezelschap, alsmede de andere gasten, snel van dienst kunnen zijn.


U kunt samen een keuze maken uit onderstaande gerechten:

Flammkuchen Geitenkaas  13,50
Met crème fraîche, geitenkaas, prei, walnoten en honing

Eigen gemaakt Limburgs “Zoervleis” Specialiteit 21,50
In Maastricht noemt men gestoofd rundvlees “zoervleis”, dat wij serveren met frietjes, mayonaise en salade

Stoofpotje van linzen en zoete aardappel  12,95
Met groenten, brood en slaatje (met friet ipv brood +3,50€)

Kroketten van De Bourgondiër 13,90
2 Stuks, met desem-meergranenbrood of frietjes naar keuze


Veganistische Kroketten  13,90
2 Stuks, met desem-meergranenbrood of frietjes naar keuze
Met vegan mayo? Geef het even aan

Smashed Avocado Toast met Geitenkaas  10,95

Gegratineerde uiensoep 9,00
Lekker onder de grill met kaas gegratineerd, geserveerd met brood; een echte aanrader en de hardloper van Slavante!

Seizoenssoep
Huisgemaakte soep, telkens wisselend naar ideeën en smaken van de chef, geserveerd met desem-meergranenbrood en stokbrood.
Zie de special op tafel

Frietjes met kipnuggets, frikandel of (Vega) kroket 8,50
Geserveerd met mayonaise en appelmoes

Een schep Poffertjes met poedersuiker  5,90
12 stuks

Boterhammen & Broodjes

Ambachtelijk brood uit Maastricht

Ons brood en onze broodjes worden gemaakt door de Maastrichtse Bakkerij Paulissen, waar de broers Luc en Tom Paulissen instaan voor lekker en eerlijk brood. Zij maken onze authentieke stokbroodjes en de lekkere boterhammen van het desem-meergranen boerenbrood.



PAULISSEN

BAKKERIJ

U heeft de keuze uit:

- een naturel wit tijgerstokbroodje
- desem-wit brood, luchtige sneetjes wit
- desem-meergranen boerenbrood, lekker royaal gesneden
- glutenvrij brood +1,50€

voorzien van een gezonde garnituur en belegd met:

Gerookte zalm met kruidenkaas 15,50

Warme Kip 12,80

Gebakken kipreepjes, taugé, guacamole, ui , paprika en chilimayo

Warme Focaccia ✓ 11,50

met tomaat, mozzarella, ui en pesto op een desem carré
speciaal gemaakt door Bakkerij Paulissen

Smashed Avocado Toast met Geitenkaas ✓ 10,95

Kroketten van De Bourgondiër of Vegan kroketten ✓ 13,90

2 Stuks, met desem-meergranenbrood of frietjes naar keuze
Met vegan mayo? Geef het even aan.

12-uurtje 14,50

Soepje (keuze uit uiensoep of seizoenssoep) met
twee sneetjes brood (keuze uit brie of eiersalade) en
een handgemaakte kroket (keuze uit kalfskroket met
paddenstoel en truffel, of een Rendang kroket)

Uitsmijter met 3 eitjes

Met ham, kaas en spek 14,95

Met ham en kaas 12,95

Met kaas ✓ 10,95

Tosti ham/kaas à la Slavante ✓ 11,50

Soepen

Vers op de berg gemaakte soepen

Gegratineerde uiensoep

9,00

Lekker onder de grill met kaas gegratineerd, geserveerd met brood; een echte aanrader en de hardloper van Slavante!

Seizoenssoep

Huisgemaakte soep, telkens wisselend naar ideeën en smaken van de chef, geserveerd met dessem-meergranenbrood en stokbrood. Zie de special op tafel.

Maaltijdsalade

Salade Burrata

Met granaatappel, gegrilde peer, abrikozen, geroosterde paprika en balsamicodressing

18,95

Wijntip!
← Pinot Gris uit Thorn

Caesar salade


Met Romeinse sla, gegrilde kip, een gekookte eitje, parmezaanse kaas, ansjovisfilets en caesar dressing


18,95


De salades worden geserveerd met brood en roomboter



Vegetarische suggesties & allergenen

De met een  aangeduide gerechten zijn in een vegetarische variant verkrijgbaar. Gelieve dit door te geven aan de bediening indien gewenst.

De met een  aangeduide gerechten zijn vegetarisch.

De met een  aangeduide gerechten zijn veganistisch. Deze zijn natuurlijk ook vegetarisch.

Warme gerechten

In onze streek en stad hebben wij een aantal specifieke gerechten. Probeer het eens uit, heb lef en geniet! Doe 't, je hebt nu de kans!

Eigen gemaakt Limburgs "Zoervleis" Specialiteit 21,50
In Maastricht noemt men gestoofd rundvlees "zoervleis", dat wij serveren met frietjes, mayonaise en salade

Tèddevoo 18,95
Een echt Maastricht "volksgerecht" van smeug vlees (een soort stoofpotje) in romige tomatensaus gearneerd met een gekookt eitje en augurk; geserveerd met frietjes en kleine salade

Boulettes Liègeoises 18,95
3 Luikse gehaktballetjes in een "Maastrichts sausje", geserveerd met frietjes en salade

De Gegoede Burger 18,95
Vroeger was Slavante exclusief toegankelijk voor de gegoede burger. Tegenwoordig zijn alle goede burgers welkom. Dat vieren we met een klassiek broodje rundvlees hamburger met huisgemaakte bbq-saus, gekarameliseerde ui, tomaat, sla, spek en mozzarella
Met frietjes +3,50€

Stoofpotje van linzen en zoete aardappel  12,95
Met groenten, brood en slaatje (met friet ipv brood +2,00€)

*Biertip!
Gerardus Dubbel*

*Biertip!
Meesterlijk
Egidius*



Per tafel, één rekening.
We vragen uw begrip om één rekening per tafel te laten opmaken.
Het staat u uiteraard vrij, óók de tafel van uw burens af te rekenen erbij.

Desserts & Wafels

Coupe Zomerkoninkje 8,95

Aardbeien- en vanille-ijs, met verse aardbeien en slagroom

Coupe Tony's 8,95

3 bollen salted caramel-ijs met slagroom, salted caramelsaus en Tony Choclonely chocolade

Brownie 7,25

Huisgemaakt, met slagroom en seizoensfruit

Cheesecake 5,95

Huisgemaakt, met witte chocolade en rode vruchten

Carrotcake 5,10

Huisgemaakt gebak met walnoten, rozijnen en roomkaas topping
Lekker met kaneelijs! +1,50

Ratjetoetje 5,80

Voor de kleine bengeltjes. Vrolijk aangeklede bolletjes vanille en aardbeien ijs.

Luikse Wafel

Naturel 3,90

Met ijs & slagroom 6,50

Met seizoensfruit, ijs en slagroom 9,00

Kaasplank  20,00

Genoeg voor 2 personen, met 4 soorten kaas. Uit ons Limburgse Heuvelland de Grottenkaas, uit de ambachtelijke kaasmakerij in Eijsden "Pluusj" en Sjevraojekaas en een lekker stukje Pierre Robert een brie met crème fraîche, aangevuld met huisgemaakte confituur, stroop, brood en notenbrood

Wijntip!
Dornfelder uit
Thorn



Veur de kleinekes

Frietjes met kipnuggets, frikandel of (Vega) kroket Geserveerd met mayonaise en appelmoes	8,50
Nutella Pancakes  3 Stuks met Nutella hazelnootpasta	7,50
Een schep Poffertjes met poedersuiker  12 stuks	5,90
Boterhammetje bruin / wit met beleg naar keuze  Met kaas, ham, jam of Nutella	4,50
Boterhammetje blij ei Met een plakje ham en/of kaas en 2 lachende spiegeleitjes	5,95
Boevenbordje Lekker meepikken van papa en mama	0,00

Geef een Buiten-te-goedbon cadeau!

Wij bieden u een “Buiten-te-goedbon” aan, die inwisselbaar is voor bijvoorbeeld een heerlijk ontbijt of een lunch op het buitengoed.

De waarde van de Buiten-te-goedbon kan door u zelf bepaald worden. U kunt er dus elk gewenst bedrag op laten invullen. Vraag ernaar en neem hem gelijk mee.