

BLUE TABLE MENU



U kunt bij ons een driegangenmenu geheel zelf samenstellen. Gewoon à la carte! Maak een keuze uit alle voorgerechten, hoofdgerechten & desserts.



3 GANGEN // 36.5

meerprijs bij steak of the day +1.5
meerprijs bij 5 soorten kaas +4.0



VOOR PASSEND WIJN & BIER ADVIES KUNT U TERECHT BIJ UW GASTHEER OF GASTVROUW

onze kroonjuweeltjes
✓ het gerecht is vegetarisch
(✓) het gerecht kan ook vegetarisch

IF THESE WALLS COULD TALK

De verhalen die we zouden horen. Al honderden jaren heeft deze plek aan de Gennepe markt een functie.

Al die tijd is het dé plek om op adem te komen voor harde werkers, verliefde stelletjes, grote families en rondtrekkende eenlingen.

Tijden zijn veranderd, maar sommige dingen veranderen nooit. We willen nog steeds genieten van elkaars verhalen en aanwezigheid.

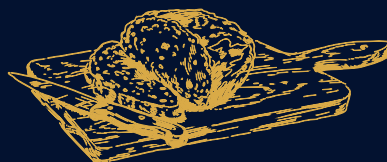
Drink, eet, proef, proost, praat, lach & verwonder!

START & SHARE

leuk om mee te beginnen en te delen met uw tafelgenoten

BROODPLANKJE // 5.0 ✓
aioli | boter | vers brood

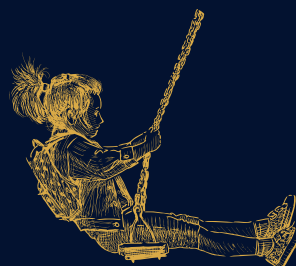
ITALIAANS PLANKJE // 12.5
parmaham | aioli | focaccia brood



SUPPLEMENTS

VERSE FRIETEN // 4.5 ✓
met romige mayonaise

SIDE SALAD // 4.5 ✓
gemengde salade | tomaat | komkommer | dressing | croutons



FOR LITTLE GUESTS

MINI TOMATENSOEP // 4.5 ✓
crème fraîche | tuinkruiden

MINI SATÉ // 8.5
kipsaté | frietjes | satésaus

FRIETJES MET SNACK // 7.5
frikandel, kroket of kipnuggets | mayonaise | appelmoes

POFFERTJES // 7.0 ✓
stroop | jam | poedersuiker

GOUDEN SMELT MUNT // 1.5
verzilver deze munt voor één bolletje ijs naar keuze bij SMELT

kinderen krijgen van ons altijd een kleurplaat met kleurtjes

SOUPS

TOMATENSOEP // 6.5 
crème fraîche | tuinkruiden

SOEP VAN HET MOMENT // 7.5
seizoensgebonden soep

wordt geserveerd met brood

STARTERS

BEEF CARPACCIO // 13.5
pestomayonaise | kappertjes |
gerookte amandelen | tuinkers |
parmezaan | desemkruim

 **PROSCIUTTO MELONE // 12.5**
galiameloen | parmaham |
tomaten gel

**OOSTERSE GARNALEN
COCKTAIL // 13.0**
warme cocktailsaus | yuzu | venkel

 **SURF & TURF TARTAAR // 12.5**
zalm | rund | bijpassend garnituur

GRILLED TUNA // 13.5
tonijn | wakame | wasabimayonaise

BURRATA // 12.5 
gele biet | zwarte olijf | hazelnoot |
basilicumpesto



CHEF'S MAINS

 **STEAK OF THE DAY // 25.5**
wisselend gerecht met biefstuk als
basis geselecteerd door de chef

LIVAR VARKEN // 22.5
limburgs kloostervarken | ribeye |
mosterdjus

TONG PICASSO // 22.5
sliptong | vers fruit | citroenjus

 **DAGVANGST // 23.5**
wisselend visgerecht met een
bijpassend garnituur en saus

MEDITERRAANSE FRITTATA // 21.5 
zoete aardappel | fetakaas | rode ui

wordt geserveerd met verse frieten

SUMMER MAINS

 **NEW YORK BURGER // 17.5**
pretzelbun | cheddar | sla | rode ui |
tomaat | kroonsaus | augurken relish

KROON WIENERSCHNITZEL // 20.5
champignonroomsaus | triple baked
fries | gebrande citroen | kappertjes

CHICKEN SATÉ // 18.5
satésaus | seroendeng | atjar

wordt geserveerd met verse frieten

DINNER SALADS

CHICKEN TERIYAKI // 16.0
gemengde salade | champignons |
wasabimayonaise | sesamzaad |
krokante uitjes

CARPACCIO // 16.0
gemengde sla | pesto | kappertjes |
parmezaan | amandelen

FISHLOVER // 17.5
gemengde sla | gravad lax |
garnalen | tonijn

 **BURRATA // 16.0** 
gemengde sla | gele biet | zwarte |
olijf | hazelnoot | basilicumpesto

wordt geserveerd met brood

DESSERTS

IJSKOFFIE // 5.5
frozen | slagroom

 **FRISSE RABARBER // 8.5**
hangop | blauwe bes |
aardbeien sorbetijs

MANGO PASSION // 8.0
merengue | passievrucht |
witte chocolade

 **LIMBURGSE BROWNIE // 8.0**
maastrichts aijt | roodfruit

5 SOORTEN KAAS // 12.5
medjoul dadel | vijgenbrood