



*Gratis Wifi / Free WiFi:
guest Alex/Maastricht*

*Tag **alex_maastricht** or use **#alexmaastricht**
to show us your Maastricht snaps.*

Ontbijt | Breakfast 08.00 – 11.30

Alex ontbijt Alex breakfast	€ 16,50
Brood, spiegeleitje, croissant, jam, kaas, ham, yoghurt met huisgemaakte granola, vers fruit, honing, verse jus d'orange <i>Bread, fried egg, croissant, jam, cheese, ham, yogurt with home made Granola, fresh fruit, honey, fresh orange juice</i>	
Frans ontbijt French breakfast	€ 9,50
Brood, spiegeleitje, croissant, jam, kaas, ham <i>Bread, fried egg, croissant, jam, cheese, ham</i>	
American pancakes American pancakes	€ 12,50
 Ahornsiroop, crème fraîche, vers fruit <i>Maple syrup, crème fraîche, fresh fruit</i>	
Griekse yoghurt Greek yogurt	€ 9,50
 Huisgemaakte granola, honing, vers fruit <i>Home made granola, honey, fresh fruit</i>	
Croissants (2 stuks) Croissants (2 pcs.)	€ 6,50
Jam, kaas, ham <i>Jam, cheese, ham</i>	
Broodpudding bread pudding (wentelteefjes)	€ 9,50
 Crème fraîche, vers fruit, amandelcrumble <i>Crème fraîche, fresh fruit, almond crumble</i>	
Overnight oats	€ 9,50
 Havermelk, banaan, appel, blauwe bessen, granola <i>Oat milk, banana, apple, blueberries, granola</i>	
Eggs benedict	€ 16,50
Engelse muffin met gepocheerde eitjes, ham, Hollandaisesaus Supplement gerookte zalm i.p.v. ham +2,- <i>English muffin with poached eggs, ham, Hollandaise sauce</i> Supplement smoked salmon Instead of ham +2,-	

FRISDRANKEN | SOFT DRINKS

Coca Cola/ Zero / Sprite / Cassis / Appelsap	€ 3,20
Bru 25 cl koolzuurvrij / licht bruisend	€ 3,20
Bru 75 cl koolzuurvrij / licht bruisend	€ 8,00
Double Dutch lemon	€ 3,90
Bliss Tonic/ Ginger Ale / Ginger Beer	€ 3,90
Fuze tea / Green	€ 3,20
Rivella / Chocomel / Fristi	€ 3,20
Big Tom Tomatensap	€ 4,50
Orangina	€ 3,30
Verse jus d'orange / Homemade Lemonade	€ 4,50

KOFFIE | COFFEE (Blanche Dael)

Koffie / Espresso	€ 3,00
Doppio	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,60
Koffie Verkeerd	€ 4,10
Espresso Macchiato	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 4,10
Latte Karamel	€ 4,70
Chai Latte	€ 4,40
Flat White	€ 4,10
Extra shot espresso + 0,60	
Warme Chocomel + 0,50 met slagroom	€ 3,70
Speciale koffie	€ 9,50
Alex' Coffee met Frangelico	€ 9,50
Liever havermelk + 0,50 / Liever decafé + 0,30	

THEE | TEA

Thee / Blanche Dael selectie	€ 3,10
Verse munt gember verse kamille Honing +0.50	€ 4,10

VOOR ERBIJ... | CAKE

Vlaai van SoDelicious 	€ 4,00
-------------------------------	--------

GIN

Incl. Bliss Tonic

Hendrick's	€ 13,00
Gordon's Pink	€ 11,50
Loopuyt Gin / Tanqueray Sevilla	€ 13,00
Gin Mare	€ 15,00
Monkey 47	€ 15,50
JKR Gin (<i>lokaal product</i>)	€ 13,00

GEDISTILEERD | DISTILATED

Jonge Oude jenever	€ 4,50
Els / Corenwijn	€ 4,50
Schröbbeler Jagermeister	€ 4,50
Ramazotti	€ 4,50
Pernod / Ricard	€ 6,50
Grappa	€ 6,50
Bacardi Carta Blanca / Negra	€ 6,50

COCKTAILS

Miss Alex Cocktail (<i>wisselend</i>)	€ 9,50
Moscow Mule Mojito	€ 10,00
Espresso Martini Dark & Stormy	€ 10,00
Aperol Spritz Limoncello Spritz	€ 9,00
Miss Alex Cocktail Virgin (<i>wisselend</i>)	€ 8,00

BREAKFAST BAGELS:

- **Gerookte zalm**, avocado, roomkaas, bieslook, radijs € 15,50
Smoked salmon, avocado, cream cheese, chives, radishes


- **Spek en ei**, cheddar € 13,50
Bacon & Eggs, cheddar



- **Hummus**, avocado, cashew, granaatappel € 13,50
Hummus, avocado, cashew, pomegranate


Lunch | 11.30 – 16.30

SOEP | SOUP

-  **Romige paddenstoelensoep** | *creamy mushroom soup* € 9,50
Geserveerd in brood | *Served in bread*


SANDWICH | SANDWICH

- Shortrib sandwich** € 16,00
Zachtgegaarde runder shortrib, bbq saus, koolsla
Soft cured beef short rib, bbq sauce, coleslaw

-  **Avocado sandwich** € 14,50
Avocado, gekookt eitje, oude kaas, knoflookmayo
Avocado, boiled egg, aged cheese, garlic mayo

- Club sandwich** € 16,50
Spek, kip, kaas, tomaat, sla, cocktailsaus
Bacon, chicken, cheese, tomato, lettuce, cocktail sauce

- Pan con tomate** € 14,50
Getoaste barra, tomatensalsa, serranoham
Toasted barra, tomato salsa, serrano ham

-  **Verdure sandwich** € 14,50
Burrata, gegrilde groenten, pesto
Burrata, grilled vegetables, pesto

- New York Bagel** € 15,50
Gerookte zalm, avocado, roomkaas, bieslook, radijs
Smoked salmon, avocado, cream cheese, chives, radishes

BIER VAN DE TAP | DRAFT BEER

- Brand Pilsener 0,2 cl € 3,20
Brand Randje 0,25 cl € 3,90
Brand Weizen 0,33 cl € 5,50
Wisseltap vanaf € 5,50

BIER OP FLES | BEER ON BOTTLE

- Brugse Zot Blond € 5,25
Brugse Zot Dubbel € 5,75
Duvel € 5,75
Affligem Blond € 5,25
Affligem Dubbel € 5,75
Le Fort Tripel / Donker € 5,75
Karmeliet Tripel € 5,75
Omer Blond € 5,75
Maastrichter Maltezer (*lokale brouwerij*) € 5,75
Lagunitas IPA € 5,75
Vedett Extra White € 5,05
Mort Subite Kriek € 4,45
Amstel Radler 2% € 4,25
Brand Weizen 0,0% alc. € 4,25
Birra Moretti 0,0% alc. € 4,25

COGNAC | COGNAC

- Remy Martin VSOP € 8,00
Hennessy | Martell € 8,00
Busnel Calvados € 7,50

LIKEUREN | LIQUEURS

- Licor 43 | Sambuca € 7,00
Cointreau | Frangelico € 7,00
Limoncello | Campari € 7,00
Grand Marnier € 7,00
Southern Comfort € 7,00
Disaronno Amaretto € 7,00
Baileys | Tia Maria | Drambuie € 7,00

• • • ROSÉ • • •

Domaine st. Felix Cuvée Pierre Martin

Pierre d'Herault, Frankrijk / Grenache, Cinsault € 6,00 / € 29,00

Rosato Bell'epoca

Abruzzo, Italië / Montepulciano € 6,50 / € 32,00

• • • ROOD • • •

Roccaventosa Cantina Tollo

Abruzzo, Italië / Sangiovese € 6,00 / € 29,00

Roccaventosa Cantina Tollo

Abruzzo, Italië / Montepulciano € 6,50 / € 32,00

M-A-N Family Wines

Coastal Region, Zuid-Afrika / Merlot, Malbec, Syrah € 6,50 / € 32,00

Rosa del Golfo Belnoce

Puglia, Italië / Primitivo € 7,00 / € 34,00

Famille Perrin Côtes du Rhône

Côtes du Rhône, Frankrijk / Grenache, Mouvèdre, Syrah € 7,00 / € 34,00

Villa Wolf

De Palts, Duitsland / Pinot Noir € 7,00 / € 34,00

Casa Primicia Crianza

Rioja, Spanje / Tempranillo € 7,00 / € 34,00

Barbera d'Asti Le More

Piemonte, Italië / Barbera d'asti € 8,50 / € 41,00

Huisgemaakte wildkroketten

Homemade game croquettes

Cranberrysaus | *Cranberry sauce*

€ 17,50

Salade Lardons

Frisée, spekjes, gepocheerd ei, frambozendressing

Frisée, bacon, poached egg, raspberry dressing

€ 16,50

Croque Alex

Tosti, ham, kaas, bechamel, spiegeleitje, ketchup

Sandwich, ham, cheese, bechamel, fried egg, ketchup

€ 12,50

Alex burger (Black Angus)

Brioche bun, tomaat, augurk, burgersaus,

gefrituurde uienringen, oude kaas, frietjes

Brioche bun, tomato, pickles, burger sauce,

fried onion rings, old cheese, fries

€ 19,50

Quiche van geitenkaas en pompoen

Goat cheese and pumpkin quiche

Krokante chorizo, salade van witlof, walnoot, vinaigrette van hazelnoot

Crunchy chorizo, chicory salad, walnuts, hazelnut vinaigrette

€ 15,50



Borrelhapjes | Bites | tot 21.30

Gyoza (6 stuks)	€ 9,50
Kip, soja, bosui, sesamzaad <i>Chicken, soy sauce, spring onion, sesame seed</i>	
Classic Flammkuchen	€ 14,00
Gerookt spek, rauwe ham, rode ui, crème fraîche <i>Smoked bacon, ham, red onion, crème fraîche</i>	
Nachos	€ 13,50
 Pico de gallo, guacamole, cheddar, crème fraîche, chilisaus <i>Pico de gallo, guacamole, cheddar, crème fraîche, chili sauce</i>	
Rundvlees bitterballen (6 stuks)	€ 9,00
Mosterd <i>Beef croquettes (6 pcs.) with mustard</i>	
Alex plen(ske)	€ 16,50
Verschillende kaas- en vleeswaren, gemarineerde groentes <i>Variety of cheese and charcuterie, marinated vegetables</i>	
 Gemarineerde olijven marinated olives	€ 5,00
 Breekbrood Bread to share	€ 8,50
Aioli, hummus, tomatentapenade <i>Aioli, hummus, tomato tapenade</i>	
Huisgemaakte Serranohamkroketjes	€ 9,50
<i>Serrano ham croquettes</i> Aioli <i>aioli</i>	
Gefrituurde garnalen Fried shrimps	€ 9,00
Remoulade <i>Remoulade</i>	
Krokant buikspek Crunchy pork belly	€ 12,50
Geroosterde paprikadip <i>roasted bell pepper dip</i>	

WIJNEN | WINES

• • • MOUSSEREND • • •

Pere Ventura Cava Primer Brut Reserva
Penedes, Spanje / Macabeo, Xarel-lo, Parellada € 8,00 / € 39,00

AR Lenoble Champagne Brut Intense 'MAG 19' € 75,00
Cotes des Blancs, Frankrijk / Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

• • • WIT • • •

Ornella Bellia
Veneto, Italië / Pinot Grigio 'Blush' € 6,00 / € 29,00

Cinzia Visintini
Friuli, Italië / Friulano, Pinot Bianco € 5,50 / € 27,00

Corette
Pays d' Oc, Frankrijk / Chardonnay € 6,50 / € 32,00

Tarani
Toulouse Sud Ouest, Frankrijk / Sauvignon Blanc € 6,00 / € 29,00

Franz Sauerstingl
Neder Oostenrijk, Oostenrijk / Grüner Veltliner € 6,00 / € 29,00

Orden Tercera Rueda DO
Castilla y León, Spanje / Verdejo € 6,00 / € 29,00

Custoza Garganega Garda DOC
Veneto, Italië / Garganega € 6,00 / € 29,00

Arneis Langhe Rapolino
Piemonte, Italië / Arneis € 8,50 / € 41,00

NAGERECHTEN | DESSERT

Tiramisu pistachio

Crème van pistache, pistachenoten
Pistachio cream, pistachio nuts

€ 10,50

Petit Dame Blanche

Vanille ijs, slagroom, chocoladesaus
Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce

€ 5,50

Chocolate Bombe

Witte chocoladesaus, coulis van sinaasappel, vanille ijs
White chocolate sauce, orange coulis, vanilla ice cream

€ 13,50

Cheesecake

Crumble, blauwe bessen, honing
Crumble, blueberries, honey

€ 9,50

Kaas | Cheese

3 soorten, appelstroop, druiven, vijgenbrood
3 kinds, apple syrup, grapes, fig bread

€ 15,50



Diner | 16.30 – 21:30

Zie de specials vooraan in de kaart | Check out the specials in the front

VOORGERECHTEN | STARTERS

-  **Romige paddenstoelensoep** | *creamy mushroom soup* € 9,50
Geserveerd in brood | *Served in bread*
-  **Gepocheerd en gefrituurd eitje** | *poached and fried egg* € 14,50
Cacio e pepe creme, gestoofde champignons, walnoot, spinazie, truffel
Cacio e pepe cream, stewed mushrooms, walnuts, spinach, truffle
- Millefeuille van Gravad Lax (zalm)** € 16,50
Carpaccio van bloedsinaasappel, gekonfijte venkel, sepia aioli
Salmon, blood orange carpaccio, fennel confit, dill, sepia aioli
- Huisgemaakte wildkroketten** € 17,50
Homemade game croquettes
Cranberrysaus | *Cranberry sauce*
-  **Arancini** € 16,50
Risottokroket met rode bieten, creme 'cacio e pepe'
Croquette of risotto and red beets, creme 'cacio e pepe'
- Zachtgegaard kalfsvlees** | *Soft cured veal* € 16,50
Aardpeer, pastinaakchips, witlof, jus de veau
Jarusalem artichoke, parsnip crisps, chicory, jus de veau
- Salade Lardons** € 16,50
Frisee, spekjes, gepocheerd ei, frambozendressing
Frisee, bacon, poached egg, raspberry dressing
-  **Quiche van geitenkaas en pompoen** € 15,50
Goat cheese and pumpkin quiche
Krokante chorizo, witlof, walnoot, vinaigrette van hazelnoot
Crunchy chorizo, chicory, walnuts, hazelnut vinaigrette

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSE

- Alex burger (Black Angus)** € 19,50
Brioche bun, tomaat, augurk, burgersaus, gefrituurde uienringen, oude kaas, frietjes
Brioche bun, tomato, pickles, burger sauce, fried onion rings, old cheese, fries
- Gebrande kabeljauw** | *Charred cod fillet* € 25,50
Crème van gele bieten, knolselderij, mosterd beurre blanc, krieltjes | *Yellow beet cream, celeriac, mustard beurre blanc, baby potatoes*
- Steak frites (200 gr)** € 27,50
Beurre café de Paris, haricots verts, frietjes
Beurre café de Paris, haricots verts, fries
-  **Risotto met pompoen** | *Pumpkin risotto* € 22,50
Gefrituurde burrata, truffel, balsamico parels, hazelnoot
Fried burrata, truffle, balsamic pearls, hazelnut
- Gekonfijte zalm** | *Salmon confit* € 24,50
Zoete aardappelchips, gemarineerde rode ui, Hollandaisesaus, krieltjes
Sweet potato crisps, marinated red onion, Hollandaise sauce, baby potatoes
- Rollade van konijn** | *Rabbit rollade* € 22,50
Wortel, geroosterde amandelen, jus van dragon, aardappelpuree
Carrot, roasted almonds, tarragon jus, mashed potatoes
- Bij elk hoofdgerecht worden bijgerechten geserveerd, maar:**
Side dishes are served with each main course BUT:
- Extra portie frietjes** | *Extra portion of fries* € 4,00
Side salad € 4,00