



*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
Bliss Tonic/ Ginger Ale / Ginger Beer/ Bitter Lemon	€ 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 / <i>Blanche Dael selectie</i>	€ 3,10
Verse munt gember verse kamille Honing +0.50	€ 4,10

VOOR ERBIJ... | CAKE

Vlaai van SoDelicious 	€ 4,50
--------------------------------------	--------

GIN

Incl. Bliss Tonic

Hendrick's	€ 13,50
Gordon's Pink	€ 12,00
Loopuyt Gin / Tanqueray Sevilla	€ 13,50
Gin Mare	€ 15,50
Monkey 47	€ 16,00
JKR Gin (<i>lokaal product</i>)	€ 13,50

GEDESTILEERD | DISTILLED

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

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

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

-  **Aspergesoep** | *Asparagus soup* € 9,50
Ham, stukjes asperge | *Ham, asparagus pieces*


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 y Serrano** € 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 Pilsener 0,25 cl € 3,90
Brand Pilsener 0,5 cl € 7,80
Brand Weizen 0,33 cl € 5,50
Brand Weizen 0,5 cl € 9,00
Wisseltap vanaf € 5,50

BIER OP FLES | BEER ON BOTTLE

- Brugse Zot Blond €. 5,50
Brugse Zot Dubbel € 6,00
Duvel € 6,00
Affligem Blond € 5,25
Affligem Dubbel € 5,75
Le Fort Tripel / Donker € 6,25
Karmeliet Tripel € 6,25
Omer Blond € 6,25
Maastrichter Maltezer (*lokale brouwerij*) € 6,00
Maastrichter Lambertus Blond (*lokale brouwerij*) € 6,00
Lagunitas IPA € 5,75
Vedett Extra White € 5,05
Mort Subite Kriek € 4,45
Amstel Radler 2% € 4,25
Brand Weizen 0,0% alc. € 4,50
Birra Moretti 0,0% alc. € 4,50
Affligem Blond 0,0% alc. € 4,50

COGNAC/WHISKEY

- Remy Martin VSOP € 9,00
Hennessy € 8,00
Martell € 7,50
Busnel Calvados € 7,50
Aberlour € 9,00

••• 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

EN MEER.. | AND MORE..

Salade Lyonnaise

€ 13,50

Mesclun, gekookt eitje, zachtgegaard buikspek, vinaigrette van rode wijn

Mesclun, boiled egg, soft cured pork belly, red wine vinaigrette

Croque Alex

€ 12,50

Tosti, ham, kaas, bechamel, spiegeleitje, ketchup

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

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



Bietentartaar | beetroot tartare

€ 13,50

Crème van rode biet, schuim van geitenkaas, walnoot

Beetroot cream, goats cheese foam, walnut



Huisgemaakte aspergekroketten

€ 17,50

Homemade asparagus croquettes

Citroenmayonaise | *Lemon mayonnaise*

Borrelhapjes | Bites | tot 21.30

Gyoza (6 stuks)	€ 9,50
Kip, soja, bosui, sesamzaad <i>Chicken, soy sauce, spring onion, sesame seed</i>	
Pinsa Romana	€ 15,50
Gerookte Scamorza, gedroogd speck, truffelcrème, parmezaan <i>Smoked Scamorza, dried speck, truffle cream, parmesan cheese</i>	
Nachos	€ 13,50
 Pico de gallo, guacamole, cheddar, crème fraiche, chilisaus <i>Pico de gallo, guacamole, cheddar, crème fraiche, chili sauce</i>	
Rundvlees bitterballen (6 stuks)	€ 9,50
Mosterd <i>Beef croquettes (6 pcs.) with mustard</i>	
Alex plen(ske)	€ 18,50
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	€ 9,50
Aioli, hummus, tomatentapenade <i>Aioli, hummus, tomato tapenade</i>	
Huisgemaakte Serranohamkroketjes (6 stuks)	€ 11,50
Home made Serrano ham croquettes (6 pcs.) Aioli <i>aioli</i>	
Gefrituurde calamari Fried calamari	€ 9,50
Aioli <i>aioli</i>	
Pikant buikspek Spicy pork belly	€ 12,50
Kimchi mayonaise, krokante ui, sesamzaad <i>Kimchi mayonnaise, crunchy onions, sesame seeds</i>	

WIJNEN | WINES

• • • MOUSSEREND • • •	
Pere Ventura Cava Primer Brut Reserva	€ 8,00 / € 39,00
Penedes, Spanje / Macabeo, Xarel-lo, Parellada	
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 Rapalino	
Piemonte, Italië / Arneis	€ 8,50 / € 41,00
Apostelhoeve Cuvée XII	€ 8,80 / € 43,00
Limburg, Nederland / Müller Thurgau, Auxerrois, Pinot Gris	

NAGERECHTEN | DESSERTS

Petit Coupe Alex € 6,50

Vanille ijs, chutney van appel, amandel crumble, karamelsaus
Vanilla ice cream, apple chutney, almond crumble, caramel sauce

Triple Chocolate € 9,50

Chocolade parfait met pure en witte chocola, Nutella, aardbei
Chocolate parfait, dark and white chocolate, Nutella, strawberry

Cheesecake € 9,50

Crumble, blauwe bessen, honing
Crumble, blueberries, honey

Kaas | Cheese € 15,50

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

Crème brûlée Café € 8,50

Koffie Crème brûlée, blauwe bes, hazelnoot praliné
Coffee Crème brûlée, blueberries, hazelnut praliné



Diner | 16.30 – 21:30

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

VOORGERECHTEN | STARTERS

-  **Aspergesoep | Asparagus soup** € 9,50
Ham, stukjes asperge | *Ham, asparagus pieces*
-  **Gepocheerd eitje | poached egg** € 14,50
Pommes pavé, crème van parmezaan, truffel
Pommes pavé, parmesan cream, truffle
- Millefeuille van Gravad Lax (zalm)** € 16,50
Carpaccio van bloedsinaasappel,
gekonfijte venkel, dille, sepia aioli
Salmon, blood orange carpaccio, fennel confit, dill, sepia aioli
-  **Huisgemaakte aspergekroketten** € 15,50
Homemade asparagus croquettes
Citroenmayonaise | *Lemon mayonnaise*
-  **Bientartaar | beetroot tartare** € 13,50
Crème van rode biet, schuim van geitenkaas, walnoot
Beetroot cream, goats cheese foam, walnut
- Krokante kalfsnek | Crunchy veal neck** € 17,50
Peultjes, asperge, saus van morilles
Snow peas, asparagus, morille sauce
- Salade Lyonnaise** € 13,50
Mesclun, gekookt eitje, zachtgegaard buikspek,
vinaigrette van rode wijn
*Mesclun, boiled egg, soft cured pork belly,
red wine vinaigrette*

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

- 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*
- Zachtgegaarde forelfilet | Soft cured trout fillet** € 27,50
Gegrilde witte asperges, aardappelcrème, beurre blanc
Grilled white asparagus, potato cream, beurre blanc
- Gegrilde rib-eye (200 gr)** € 28,50
Bearnaise saus, haricots verts, witlof, frietjes
Bearnaise sauce, haricots verts, chicory, fries
-  **Risotto met asperges | Asparagus risotto** € 23,50
Witte en groene asperges, gefrituurde burrata,
balsamico parels, hazelnoot
*White and green asparagus, fried burrata,
balsamic pearls, hazelnut*
- Rode mul | Red mull** € 25,50
Garnalen, mosselen, zeekraal, krieltjes, bisque
Shrimp, mussels, samphire, baby potatoes, bisque
- Parelhoen fricassee (stoof) | Guinea fowl fricassee (stew)** € 24,50
Shiitake, prei, spek, pommes pavé
Shiitake mushrooms, leeks, bacon, pommes pavé
- 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

 Vegetarisch/Vegetarisch te bereiden