

BITES

ZEEUWSE CREUSE OESTERS

Per 2 • 9,⁵⁰

Per 6 • 27,-

Per 12 • 53,-

CHARCUTERIE

Livar coppa 40 gr

6,⁵⁰

Livar Prosciutto di Monastero 40 gr

7,-

Cecina runderham 40 gr

8,⁵⁰

Hereford gedroogde runder ribeye 40 gr

8,-

DO's selectie 140 gr

26,⁵⁰

HAPJE

Huisgemaakt oude kaaskroket

ingelegde ui en peper

6,-

Huisgemaakt eendenkroket

mosterdzaad en gerookte paprika

7,-

BUBBEL

Langlois Blanc de Blancs

Crémant de Loire 2021

15,-

SIGNATURE

COCKTAIL/MOCKTAIL

DO's green confession cocktail

10,-

Clear to Wildberry cocktail

13,-

Spring Bloom Spritz mocktail

10,-

DO's Bloody Blossom mocktail

12,⁵⁰

G&T

Klassiek met komkommer

& Damrak Dutch Gin

10,-

Kruidige kick met Looptupy Gin

13,⁵⁰

MENU

3- / 4* - / 5** -

GANGEN

Asperge Modern
Espuma van Asperge

Zuurdesembrood

“Het Groene Boord”

Schorseneer, paarse brandnetel, mierikswortel

Noordzee Scheermesje *

Pastinaak, Szechuanpeper

Rode Poon **

Zuurkool, jalapeño hollandaise, kraailook

Mechelse Hoender

AAA-aspergers uit Maria Hoop,

gerookte aardappel, dragon

Magnolia

Bramen, hangop van Weijers, granola

of

Kaasassortiment

In plaats van dessert: + 8,-

of

Als extra gang: +18,-

FRIANDISES

Macaron

Worteltaartje

DO's romige appel

3-gangenmenu 58,-

4-gangenmenu 69,- *

5-gangenmenu 79,- **

Bijpassend wijn 10,- p. glas

Friandises (exclusief menu) 7,-

Natuurlijk is een vegetarisch menu geen enkel probleem.

Heeft u allergieën of dieetwensen? Maak deze dan vooraf aan ons bekend, zodat wij hier rekening mee kunnen houden!

Lieve gast,

Welkom bij Restaurant DO

Bij Restaurant DO draait alles om warmte, puurheid en verwelkoming. Hier geniet je van verfijnde gerechten in een ontspannen sfeer - alsof je aanschuift bij goede vrienden.

Het Groene Boord

Bij Restaurant DO proef je de seizoenen - en dat is geen toeval. Al onze groenten komen recht van het veld bij zelfoogst tuinderij Het Groene Boord. Daar worden ze met zorg en passie geteeld - en door ons met liefde geoogst. Zo belanden de meest verse en pure ingrediënten rechtstreeks op jouw bord.

De 'DO' in onze naam staat voor De Oorsprong - en dat proef je. In elk gerecht, elke druppel en elk detail komt onze liefde voor lokale producten en eerlijke smaken terug. We koken zoveel mogelijk met ingrediënten van dichtbij.

We zijn dan ook bijzonder trots op onze samenwerking met Het Groene Boord, een voedselbos in de buurt waar we zelf oogsten. Die verbondenheid met de natuur vormt de basis van ons menu: duurzaam, smaakvol en toegankelijk.

Geniet van je tijd bij ons,

Brandon en Armando.



A La Carte

Asperge Modern
Espuma van Asperge

Zuurdesembrood

“Het Groene Boord” 16,- / 21,-
Schorseneer, gerookte prei, knoflookscheuten

Mechelse Hoender 24,- / 38,⁵⁰
AAA-asperges uit Maria Hoop, gerookte
aardappel, dragon

Dorade 21⁵⁰ / 33,-
Zuurkool, jalapeño hollandaise, kraailook, spek

AAA-Asperges uit Maria Hoop 19,- / 28,-
Aardappel, snijbiet, laurier

Magnolia 12,-
Bramen, hangop van Weijers, granola

Oma's Wafel 13,-
Vanille-ijs, slagroom

Kaasassortiment 18,-
Wallnoten, noten-vijgenbrood, compote

Koffie incl. DO's Lekkernijen 11,-
Macaron, worteltaartje, DO's romige appel

À la carte is alleen mogelijk tot 4 personen.
Vanaf 5 personen serveren wij uitsluitend een menu!

Alleen mogelijk op dinsdag, woensdag, donderdag
tijdens diner. Ook mogelijk met lunch op vrijdag en
zaterdag.

Heeft u allergieën of dieetwensen? Maak deze dan
vooraf aan ons bekend, zodat wij hier rekening mee
kunnen houden!

Wijnen per glas

- Huiswijn wit, rood of rosé • 5,⁵⁰
- Dom Doriac Chardonnay Reserve • 8,-
- Ellermann-Spiegel Riesling • 8,²⁵
- Wijngaardsberg Auxerrois • 12,- (Lokale Selectie)
- Laurent Miquel Cabernet Sauvignon Reserve • 7,⁷⁵
- Ilauri Salto Sangiovese • 7,⁷⁵
- Thorn Dornfelder • 10,²⁵ (Lokale Selectie)
- Oxford Landing Merlot • 6,⁷⁵
- Glas Wijnarrangement • 10,-

Bieren

- Brand tap 0,20l • 3,⁵⁰
- Brand tap 0,50l • 7,⁵⁰
- Brand Weizen fles 30cl • 4,²⁵
- Leffe Blond / Leffe Blond 0 % 30cl • 5,⁷⁵
- Bloesom Blond 30cl • 8,-
- Mergel Wit Stadsbrouwerij Maastricht fles 30cl • 7,⁵⁰
- IPA Stadsbrouwerij Maastricht fles 30cl • 7,⁵⁰
- Fourchette trippel • 7,-
- Chimay Rood • 6,⁵⁰
- Liefmans Kriek Brut • 7,-

Fris

- Coca Cola of Coca Cola Zero
- Fuze tea Sparkling lemon of Fuze tea Peach
- 3,⁵⁰

Thomas Henry

- Premium tonic, Botanical tonic, Cherry Blossom
- 3,⁵⁰
- Gingerale, Gingerbeer, Grapefruit
- 3,⁷⁵

Fritz Fresh

- Citroen / Appel, kersen & vlierbes / Honingmeloen /
- Sinas
- 3,⁷⁵

Sappen van Appeven

- Appelsap / Appel-perensap / Appel-frambozensap
- 4,-

WELKOM BIJ RESTAURANT DO

Waar fine dining voelt als
thuiskomen.