

MuseumaanhetVrijthof

Welkom in Museum aan het Vrijthof, een historische plek voor de stad Maastricht. Karel de V, koning van Spanje en hertog van Brabant verbleef regelmatig in dit voormalige ‘Spaans Gouvernement’.

Museum aan het Vrijthof is een particulier museum waar creativiteit en ondernemerschap de twee belangrijkste sleutelbegrippen zijn. Onze "ambassadeurs en vrienden" zorgen met donaties voor de realisatie van tentoonstellingen en projecten voor het museum. Onder het motto *Made in Maastricht* organiseert Museum aan het Vrijthof ongeveer vier tot vijf keer per jaar verschillende wisseltentoonstellingen. Ook laat het museum aspecten van de Maastrichtse geschiedenis zien in onderdelen eigen collectie en bruiklenen. Deze vaste collectie is erg uitgebreid en bestaat onder andere uit het bijzondere Maastrichts zilver, Maastrichtse pistolen en mooie Maastrichtse schilderijen en klokken. Made in Maastricht staat centraal en dat deelt het museum graag met haar bezoekers.

Exposities MuseumaanhetVrijthof

12 november t/m 28 februari: deel 2 van de serietentoonstelling LICHT

Dansende lampen, lampen die bellen blazen, lampen die reageren op ademhaling en lichaamsbeweging. Het belooft weer een bijzondere expositie te worden. Max Verboeket (1922 - 2015) wordt dit jaar speciaal in het licht gezet. Er is extra aandacht voor zijn glaskunst en unieke, nog nooit eerder tentoongestelde kleurdrukken van hoge kwaliteit.

6 maart 2016 t/m 6 juni 2016: PURE - Les Deux Garçons.

Het Nederlandse kunstenaarsduo 'Les Deux Garçons' met hun eerste overzichtstentoonstelling 'PURE'. Taxidermie sculpturen, bronzen beelden en gemengde techniek objecten laten de diversiteit van de kunstenaars zien.



Vragen of suggesties? Wij horen ze graag!

info@grandcafemaastricht.nl Tel: +31 (0)43-325 14 96

Check-in please at [facebook.com/grandcafemaastrichtsoiron](https://www.facebook.com/grandcafemaastrichtsoiron)

Gratis WiFi “Grandcafemaastricht” wachtwoord: internet

Onze keuken is geopend van 10.00 tot 16.30 uur

Alle prijzen in de menukaart zijn in euro's

RoejeWien

Claude Val Pays d'Oc	4,00
Zachte, fruitige wijn, door zijn milde karakter met veel gerechten te combineren (Fles 21,50)	
Finca Emilia	4,30
Vol van smaak met temperament Gemaakt van de tempranillo druif (Fles 23,50)	
Beaujolais Village	23,50
Mooie paarsrode kleur, zeer fruitig met vooral kers, aardbei en cassis in geur en smaak Alleen per fles	
Trapiche	26,00
Argentijnse krachtpatser gemaakt van de bekende malbec druif Alleen per fles	
Cervidoni rosso Piceno	24,50
Deze Italiaan van 70% montepulciano en 30% sangiovese kenmerkt zich door sappig rood fruit met rokerige tonen Alleen per fles	

TeemetTraditie

Onze verse thee wordt geleverd door de bekende Maastrichtse theepakkerij Maison Blanche Dael



1878

Blanche Dael
KOFFIEBRANDERIJ & THEEPAKKERIJ

Thee	2,20
Verse Muntthee	2,90
Blooming Thee	6,90
Voor 2 personen ruim 4 koppen thee Een van de meest bijzondere en exclusieve theesoorten Deze bloemen zijn handmatig samengesteld uit hoogwaardige witte thee en gaan open in het hete water Deze thee is zowel zeer smaakvol als een lust voor het oog	

VaaneuzeBekker

Onze verse vlaaien worden iedere dag geleverd door Bakkerij Hermans



Vlaoj	3,90
Dagelijkse vers assortiment vlaaien	
Frangipane of Frangipane appel	4,30
Daagtoert	4,90
Grenachetoert	4,90
Miserabletoert	4,90

Oet'nFleske

Pepsi cola regular of light	2,30
Sourcy bronwater met of zonder bubbels	2,30
Ice tea regular of green	2,50
Royal Club cassis, tonic, ginger ale of bitter lemon	2,50
7Up	2,30
Orangina	2,50
Fristi	2,20
Tomaten sap	2,50

OetzundeRinge

Vers geperste jus d'orange 0,25L	3,00
Bemelerhof appelsap	2,50
Sourcy bronwater met of zonder bubbels 0,75L (fles)	5,90

Beer of Pèlske

Brand Pils	2,30
Brand Up / Imperator	2,90
Duvel	3,80
Westmalle Dubbel / Trippel	4,50
Affligem Blond / Bruin	3,80
Affligem Tripel	4,50
Wieckse Witte / Rosé	2,80
Amstel Malt 0,0	2,50

Verse nuie Panini

Warm Italiaans gegrild broodje geserveerd met een frisse salade

Panini Mozzarella	6,40
Tomaat, mozzarella, basilicum en stukjes olijf	
Panini Sjink en Kies	6,40
Tomaat, ui, oude kaas en ham	
Panini Zalm	6,90
Zalm, ui, rucola sla en kruidenkaas	
Panini Chorizo	6,90
Chorizo pepperoni, ui, tomaat en geraspte oude kaas	
Panini Brie	6,90
Brie, honing, rucola sla en pijnboompitten	
Panini Hin	6,90
Kip, ui, kaas, olijven en basilicumcrème	

Zaolig met Slaoj

Alle salades worden geserveerd met vers gebakken volkorenbrood

Slaoj Hin	10,70
Salade gegrilde kip, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en limoenmayonaise	
Slaoj Vés	11,70
Salade van diverse visvarianties	
Slaoj Valdieu	10,70
Salade met warm Valdieu kaasje, honing en pijnboompitten	
Slaoj Geitekies	10,70
Salade met geitekaas, spek, walnoten, pijnboompitten en honing	

Koffie oet Mestreech

Onze koffie wordt gemelangeerd door de bekende Maastrichtse koffiebrander Maison Blanche Dael

Koffie	2,20
Espresso	2,20
Espresso macchiato	2,40
Cappuccino	2,50
Soiron Cappuccino (extra sterke cappuccino)	2,90
Dubbele espresso	2,90
Koffie verkeerd	2,50
Koude of Warme chocolademelk (slagroom 0,50)	2,50
Latte Macchiato	2,90
Latte of cappuccino met een smaakje + 0,50	
Vanille, choco, noisettes, caramel, kaneel of amaretto	
Irish coffee met Jameson Irish whiskey	5,90
French coffee met Grand Marnier	5,90
Italian coffee met Amaretto	5,90

Al onze koffievriaties kunt u ook cafeïnevrij bestellen

Rosé tot Sjoem Wien

Côté Mas	4,00
Fruitige rosé, gemakkelijk drinkbaar en geweldig te combineren met veel gerechten (Fles 21,50)	
Carmina Prosecco	6,20
Sprankelende topper uit Noord-Italië Zomer het hele jaar door (Fles 35,00)	
XII Apostelhoeve Fles	59,50
Traditionele methode De champagne van Maastricht, Riesling BRUT Alleen per fles	

Portsherry Vermouth

Cockburn's ruby of white port	4,10
Cockburn's tawny port	4,30
Gonzales byass dry sherry / byass medium sherry	4,10
Martini rosso, bianco of dry vermouth	4,10
Aperol Spritz	4,10

Inde Middag

Alle bammekes en teleurkes worden geserveerd op vers gebakken volkorenbrood en geserveerd met een frisse salade

Bammeke Kies	6,70
Oude- en jonge kaas	
Bammeke Sjink	7,70
Twee soorten ham	
Bammeke Hin	8,70
Gegrilde kip	
Bammeke Gehak	8,70
Gehaktbrood van Saveurs	
Bammeke Tonijnsalade	8,70
Huisbereide tonijnsalade	
Bammeke Geruikde Zalm	9,70
Gerookte zalm	
Bammeke Geitekies	9,70
Geitenkaas met balsamico crème	
Bammeke Filet Americain	8,70
Filet Americain	
Bammeke Brie	8,70
Brie, honing en pijnboompitten	
Teleurke Vleis	10,70
Diverse vleessoorten geserveerd met een soepje	
Teleurke Kies	10,70
Diverse kazen geserveerd met een soepje	
Teleurke Vès	11,70
Verschillende soorten vis geserveerd met een soepje	

Witte druge Zeute Wien

Claude Val Pays d'Oc	4,00
Fruitige witte wijn, droog en smaakvol laat zich goed doordrinken (Fles 21,50)	
Les Charmettes Pays d'Oc	4,50
Volle wijn van de chardonnay uitstekende begeleider van onze gerechten (Fles 23,50)	
Pierail Sauvignon Blanc & Sauvignon gris	4,30
Fraaie, zilveren kleur met een grijze schakering van Grapefruit en witte perzik (Fles 22,50)	
Dolle Strassertal	29,00
Deze minerale traktatie komt uit Oostenrijk en is een zuivere smaaksensatie Alleen per fles	
Monte Tondo Soave uit Veneto Italië	22,50
Strogele kleur met groene schakeringen, witte bloesem en hints van groene appels Alleen per Fles	
Thorle Reinnessen Grauer Riesling	24,50
Frisse wijn 'nieuwe stijl' uit Duitsland Niet zoet, maar heel aangenaam droog Alleen per fles	

Eusnuie Klassiekers

Onze warme gerechten hebben ongeveer 15 minuten bereidingstijd nodig
ze worden geserveerd met een frisse salade

Videeke	10,50
Kippenpasteitje	
Boulettes de Liege a la Soiron	10,50
Luikse gehaktballetjes in een zoete bruinbier en uiensaus	

Veurde Lekker

Saucijzebruudsje	4,20
Saucijzenbroodje met vers gehakt volgens recept van slagerij Sint Fiet	
Weurstebruudsje	4,20
Worstenbroodje met vers gehakt volgens recept van slagerij Sint Fiet	

Hepkes voor bij de borrel (te bestellen vanaf 14.30 uur)	9,70
Gevarieerde schotel met hartige heerlijkheden	
Kiesplenkske (te bestellen vanaf 14.30 uur)	9,70
Gevarieerde schotel met diverse kazen	

Keumpke werreme Sóp

Soep van de dag met vers gebakken volkorenbrood	5,70
--	------

Lunchen, Dineren, Borrelen of Feesten in museale sferen

Arrangement op maat

Privé of zakelijk, borrel, diner of feest? Reserveer ons mooie decor voor uw jubileum, receptie, zittend diner, walking dinner, verjaardag, babyborrel of bedrijfsfeest.

Wij verwelkomen uw gasten graag!

Museum aan het Vrijthof

Combineer uw dagje uit met koffie en heerlijke vlaai of een lunch op de overdekte cour van Grand Café Maastricht Soiron samen met een rondleiding door het Museum aan het Vrijthof.

Met wisselende tentoonstellingen weet het Museum u en ons steeds weer te verrassen.

Bel of mail ons voor meer informatie, we bepreken graag met u de mogelijkheden!

Telefoon: +31 (0)43-325 14 96

E-mail: info@grandcafemaastricht.nl

Website: www.grandcafemaastricht.nl