

MENU REVUE

VOORGERECHTEN

Pulpo (Inktvis) | Augurk | Kimchi

Wine pairing: Blanco Nieva, Verdejo - 5,20

Bruschetta | Paddenstoelen | Kastanje Crème

Wine pairing: Rotari cuvée 28 Brut Rosé - 7,50

Steak Tartaar | Aardappel Mille-Feuille | Rode-portsiroop

Wine pairing: Weingut Gerd Stepp, Riesling - 6,00

HOOFDGERECHTEN

Ravioli Knolselderij

Bundel Paddenstoelen | Romige Truffelsaus

Wine pairing: Domaine de Collombette, Chardonnay - 5,20

Flat Iron Steak | Parmentier | Jus de Veau *

Wine pairing: Weingut Gerd Stepp, Pinot Noir - 5,30

Zeebaars En Papillotte | Seizoensgroenten *

Wine pairing: Domaine de Collombette, Chardonnay - 5,20

* Hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites en frisse salade

DESSERTS

Chocolade Brownie | Crème Anglaise

Wine pairing: Château de Calce - Rivesaltes hors d'age - 7,80

Kaasplateau

3 Verschillende Kazen | Brood |

Rinse Appelstroop (+ € 5,00)

Wine pairing: Port LBV 7 - 7,00

€ 39,50



Vrijthof 50 | Maastricht
+31(0)43 30 30 280 | info@letheatre.nl
www.letheatre.nl

BRASSERIE

REVUE

MENU



LUNCH

11:30 uur tot 17:00 uur

RUSTIEKE BROODJES

Gerookte Zalm Dillecrème Gepocheerd Ei	12,50
Runder Carpaccio Truffelcrème Parmezaan	12,00
Vegetarisch Seizoensgroenten Ricottacrème	9,50

KLASSIEKERS

Pomodori Soep	7,50
Soep van de dag	8,50
Tosti Zuurdesem Ham & Kaas Ketchup	10,50
Kalfskroketten Huisgemaakte Mosterd	13,50
Garnalen Kroketten Citroencrème	14,50
Groenten Omelet Seizoensgroenten	10,90
Uitsmijter Ham & Kaas Zuurdesembrood	10,90

Caesar Salade Kip Spek Ei	15,90
Salade Niçoise Tonijn Olijven Haricots-verts	16,90
Flammkuchen Zalm Uien Crème Fraiche	11,90
Flammkuchen Spek Uien Crème Fraiche	11,50

Steak Jus de Veau Geroosterde Krielaardappeltjes Frisse Salade	22,50
Revue Burger Gerookt Spek Jonge & Oude Kaas Revue Saus	17,00
Ravioli Knolselderij Bundel Paddenstoelen Romige Truffelsaus	19,50

GEBAK

Limburgse Vlaai Supplement Slagroom +0,70	3,90
---	------

Vraag onze bediening naar de beschikbare smaken.

Brusselse Wafel Confiture Slagroom	7,50
--	------

DINER

Vanaf 17:00 uur

VOORGERECHTEN

Soep van de dag	8,50
Bruschetta Paddenstoelen Kastanje Crème	12,50

Wine pairing: Rotari cuvée 28 Brut, Rosé 7,50

Steak Tartaar Aardappel Mille-Feuille Rode Port Siroop	13,50
--	-------

Wine pairing: Weingut Gerd Stepp, Riesling 6,00

Pulpo (Inktvis) Augurk Kimchi	14,50
-----------------------------------	-------

Wine pairing: Blanco Nieva, Verdejo 5,20

HOOFDGERECHTEN

Revue Burger Gerookt Spek Jonge & Oude Kaas Revue Saus *	17,00
--	-------

Wine pairing: Weingut Gerd Stepp, Pinot Noir 5,30

Ravioli Knolselderij Bundel Paddenstoelen Romige Truffelsaus	19,50
--	-------

Wine pairing: Domaine de Collombette, Chardonnay 5,20

Zeebaars En Papillote Seizoensgroenten *	22,50
--	-------

Wine pairing: Domaine de Colombette, Chardonnay 5,20

Flat Iron Steak Parmentier Jus de Veau *	22,50
--	-------

Wine pairing: Weingut Gerd Stepp, Pinot Noir 5,30

Eendenborstfilet Rode Bieten Pruimensaus *	22,50
--	-------

Wine pairing: Ribera del Duero Montecastro 8,00

* Gerechten worden geserveerd met verse frites en frisse salade

DESSERTS

Brusselse Wafel Confiture Slagroom	7,50
--	------

Dessert Revue Seizoensfruit Crumble IJs	8,00
---	------

Wine pairing: Château de Calce - Rivesaltes hors d'age 7,80

Chocolade Brownie Crème Anglaise	8,50
------------------------------------	------

Wine pairing: Château de Calce - Rivesaltes hors d'age 7,80

Kaasplateau 3 Verschillende Kazen Brood Rinse Appelstroop	13,50
---	-------

Wine pairing: Port LBV 7,00

ONTBIJT

Vanaf 8:30 uur tot 11:00 uur

Klassiek Ontbijt	17,00
------------------	-------

Verschillende soorten broodjes | Croissants | Kaas | Serrano Ham | Koffiebroodje | Yoghurt | Vers Fruit | Granola | Eiergerecht naar keuze | 2 Koffie of Thee | Verse Jus d'Orange

Bubbels Ontbijt	23,00
-----------------	-------

Klassiek Ontbijt | Cava

Frans Ontbijt	7,00
---------------	------

Croissant | Jam | Kaas

Huisgemaakte Granola Bowl	9,50
---------------------------	------

Yoghurt | Vers Fruit | Pompoenpitten | Ahorn Siroop

Uitsmijter Ham & Kaas Zuurdesembrood	10,90
--	-------

BORREL

Vanaf 14:00 uur

Borrelplank Revue	17,00
-------------------	-------

Rundvlees Bitterballen Mosterd	8,60
----------------------------------	------

Gamba Kroketten Citroencrème	9,90
--------------------------------	------

Reypenaer Kaasblokjes Mosterd	7,90
---------------------------------	------

Huisgemarkineerde Olijven	5,00
---------------------------	------

Gemarkineerde buikspek spiesjes	9,50
---------------------------------	------

Warme camembert Huisgemaakte Jam Zuurdesem	10,50
--	-------

Kaasplateau 3 Verschillende Kazen Brood	13,50
---	-------

Rinse Appelstroop	
-------------------	--