

MOMUS

MOMUS

In april 1839 werd Limburg officieel verdeeld tussen België en Nederland na de Belgische Revolutie van 1830 en de ondertekening van het Verdrag van Londen.
In deze periode werden feesten zoals Carnaval in sommige gebieden aan banden gelegd.

Om de oplossing van deze politieke onzekerheid te vieren, werd in Maastricht de eerste Nederlandse carnavalsvereniging, Sociëteit Momus, opgericht. De naam "Momus" komt van de Griekse god van de satire en spot.

Naarmate de vereniging groeide, werd de oorspronkelijke ontmoetingsplaats te klein, wat leidde tot de bouw van een nieuw sociëteitsgebouw aan het Vrijthof.

Op het Vrijthof kocht de sociëteit twee naast elkaar gelegen panden, die in 1883 plaatsmaakten voor de "Momustempel". Het zottengetal elf werd het leidende motief van het ontwerp: de gevel is elf meter breed, de zaal meet elf bij elf meter en het balkon telt twee keer elf zuiltjes – allemaal in de feestelijke geest van de sociëteit.

Vandaag de dag zet dit familierestaurant de traditie voort en omarmt het zijn rijke geschiedenis, sfeer en charme. We behandelen deze plek als thuis en werken voortdurend aan verbeteringen, zodat elke gast het allerbeste ervaart van wat we te bieden hebben.



BORREL en LUNCH

Borrel

Bitterballen 10,00
Zes rundvleesbitterballen met mosterd

Bitterballen van de chef 9,25
Wisselende bitterbal van de chef, naar het seizoen

Gemengd bittergarnituur 14,00
Twaalf gevarieerde gefrituurde hapjes om te delen

Nacho's 14,00
Rundergehakt, gesmolten kaas, guacamole, crème fraîche en rode peper

Charcuterie 18,00 / 26,50
Wisselende selectie van de chef, klein of groot

Wisselende kaasselectie 19,50
Met brood, stroop en druiven

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel

BORREL en LUNCH

Op brioche

Vanaf 11:30 tot 17:00
Ook kindergerechten beschikbaar

Carpaccio 15,25
Rundercarpaccio, truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitten en zongedroogde tomaat

Gepekelde zalm 17,50
Gepocheerd ei, hollandaise en avocado

Guacamole 14,75
Gepocheerd ei, kruidensla en parmezaan

Pulled chicken 15,25
Huisgemaakte bbq-saus, kruidensla en rode ui

Mushroom BBQ 14,00
Geplukte oesterzwam in huisgemaakte barbecue-saus met rode ui

Hummus 14,00
Rodebietenhummus, Griekse feta en balsamicocrème

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel

BORREL en LUNCH

Lunch

Tosti ham-kaas 10,50
Onze klassieker: ham, kaas en roomboter

Tosti caprese 13,50
Mozzarella, jong belegen kaas, cherrytomaat en rucola

Luikse balletjes 18,50
Rundergehaktballen in Luikse stroopsaus

Limburgs zuurvlees 16,00
Zoetzure stoof van rund met appelstroop en friet

Truffelravioli 14,50
Bundelzwammen, truffeltapenade, room en parmezaanschuim

Gnocchi 13,00
Knoflook, cherrytomaten en salieboter

Soepen

Seizoenssoep 7,75
Wisselende huisgemaakte seizoenssoep

Esthers uiensoep 8,00
Huisgemaakte uiensoep, gegratineerd met kaas

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel

SHARED BITES *en* DINER

Shared bites

Om samen te delen, tijdens de lunch én het diner
Los te bestellen of naast andere gerechten

Buikspek 9,50
Rode ui, dukkah, koriander, chilipeper, cola-hoisinlak en peterselie

Crispy chicken 9,90
Srirachamayonaise, lente-ui en chilipeper

Steak tartaar 10,75
Gochujang, bieslook, augurk, kappertjes, sjalot en krokante aardappel

Tempura bloemkool 9,50
Harissa, hangop, koriander en basilicumolie

Rode biet 8,50
Geitenkaascrème, walnoten en balsamico

Gepekelde zalm 9,25
Komkommer, yoghurtvinaigrette, basilicumcrème en koolrabi

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel

SHARED BITES *en* DINER

Diner

Bestel de gerechten los, combineer ze met shared bites of kies voor een drie- of viergangenmenu. Voor deze menu's kiest u uit de vaste gerechten verderop.

Driegangenmenu 42,50
Keuze uit de vaste voor-, hoofd- en nagerechten

Viergangenmenu 55,00
Keuze uit de vaste voor-, tussen-, hoofd- en nagerechten

Supplementen

Zoete-aardappelfriet 6,50
Met parmezaan en truffelmayonaise

Friet 5,00
Met mayonaise

Zuurdesembrood 5,75
Vers gebakken met boter

Gemengde salade 5,00

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel

SHARED BITES *en* DINER

Voorgerechten

Getoaste brioche 14,50
Tomatencrème, serranoham en truffelschuim
Wijntip: Barefoot Chardonnay

Geroosterde biet 13,50
Geitenkaasschuim, radijs en hazelnootpesto

Licht gepekelde zalmforel 14,50
Koolrabi, yoghurtvinaigrette, basilicum, foreleitjes en citrus

Tussengerechten

Trio van savooiekool 13,00
Zwarte knoflook, beurre blanc en gezouten citroen

Gebakken coquille 16,00
Aardappelcrème, beurre noisette, citrusgel en dashi
Wijntip: Diepe Gronde Chardonnay-Viognier

Kalfswang 16,50
Geroosterde knolselderij, cantharellen, kalfsjus, zwarte knoflook, hazelnoten, bieslook en aardappelkaantjes

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel

SHARED BITES *en* DINER

Hoofdgerechten

Eendenborst 24,50
Eendenjus, schorseneren, pompoencrème en zuurkoolbitterbal
Wijntip: Diepe Gronde Shiraz-Pinotage

Geroosterde pompoen 19,50
Salieboter, geroosterde walnoten, krokante crumble en burrata
Wijntip: Il Cigno Sangiovese

Skrei 22,00
Antiboise, beurre noisette, kruidensalade, krokante prei en citroenschilcrème
Wijntip: Blye Mense Chenin-Sauvignon Blanc

Nagerechten

Stoofpeertje 11,50
Cheesecake, stoofpeer en amandelcrumble

Coupe Momus 8,50
Vanille-ijs, Oreo-kruimel, koffielikeur, kletskop, slagroom en atsina

Carrot cake 9,50
Witte chocoladeganache, sinaasappel, krokante wortel, kaneelijs en crumble

Heeft u een allergie? Geef het aan bij het personeel

GROEPSDINER *en* ZAALVERHUUR

Samen aan tafel, proosten op een bijzonder moment of met collega's bij elkaar komen: bij ons is er alle ruimte voor.

Of het nu gaat om een gezellige borrel, een uitgebreid groepsdiner, een feestelijk event, een zakelijke meeting of een bedrijfsuitje: we denken graag met u mee.

Onze prachtige Momuszaal, met balkon en uitzicht op het Vrijthof, biedt volop ruimte voor grote gezelschappen.

U kunt de zaal ook exclusief huren voor uw gelegenheid. Samen stemmen we de invulling af op uw wensen, zodat u en uw gasten volop kunnen genieten.

Benieuwd naar de mogelijkheden? Neem contact met ons op via www.restaurantmomus.eu

