



CAFE IN DEN OUDEN

Vogelstruys



MENU &
DRAANKE
KAART

VOGELSTRUYS

CAFE & BRASSERIE

MESTREECHS

Op stap goon, oetgoon, vaan kaffee tot kaffee. In Mestreech kump me daan toch gaar neet droonder oet um d'n ajdste kaffee vaan de stad te bezeuke. Wat de "Struys" veural is en altied zal blieve: 'ne kaffee boe 't leve gevierd kin weure.

Toch weite gaste "In Den Ouden Vogelstruys" dèkser te vinde es 'n ideaol etablissemint um te ete. Zoewel binne es op 't terras kint me genete vaan 'n eigewijs menukaart, verseerd mèt producte oet eige regio. Zoewel "de kleinen appetiet" es "de groeten appetiet" kin mèt e perfek getap glaas Brand beer of lekkere wien weure geserveerd.

Welkom, in de "Hoeskamer vaan Mestreech"!

ENGLISH

Café 'In Den Ouden Vogelstruys' is wellknown as the 'living room of Maastricht'. People of all ages and from all over the world visit our café for its rich historic value, to have lunch or dinner, check out the variety of pedestrians, or to party in the weekends.

We value our quality in products and how our products are being served. But the most important reason that people love to come back is the familiar atmosphere of this place.

Therefore we welcome you, in 'the living room of Maastricht'!



Foto: Eighty8things



Henri Hochstenbag



BORRELHEPKES

SNACKS

BROED 4,50 <i>mèt aioli</i> <i>bread served with aioli</i>	BITTERBALLE 5,50 <i>nege stöks mèt mosterd</i> <i>beef croquettes, nine pieces, served with mustard</i>
GREUN OLIEVE 4,50 <i>gemarineerd mèt knoflook</i> <i>green olives with garlic</i>	BITTERGARNITUUR 7,50 <i>twelf stöks mèt chilisajs</i> <i>deep fried snacks, twelf pieces, with chilisauce</i>
GEHAK 5,50 <i>mèt mosterd</i> <i>homemade meatloaf</i>	KNABELSPÈK 8,50 <i>geglaceerd boekspek</i> <i>glazed bacon</i>
KIESBLÖSKES 4,50 <i>mèt selderijzajjt</i> <i>young cheese served with celery salt</i>	FLAMMKUCHEN ELSÄSSER 8,50 <i>mèt unne en spek</i> <i>with unions and bacon</i>
CALAMARIS 5,50 <i>mèt knoflooksaus</i> <i>calamari served with garlic sauce</i>	FLAMMKUCHEN VEGA 8,50 <i>mèt champinons en poor</i> <i>with mushrooms and leek</i>
NACHOS - gegratineerd 8,50 <i>geserveerd met guacamole en salsa</i> <i>grated, served with guacamole and salsa</i>	FLAMMKUCHEN ZALM 9,50 <i>mèt kappertjes en dille</i> <i>with capers and dill</i>

LUXE BORRELPLENK

PLATTERS WITH LOCAL SNACKS

ROMMEDOE 9,50 <i>mèt neutebroed</i> <i>cheese from the caves of this region, served with syrup and nut bread</i>
VLEISPLENKSKE 10,50 <i>mèt veer versjèllende vleiswaore met broed</i> <i>various kinds of meats with bread</i>
BEER PLENKSKE 7,50 <i>kies, weurs en gehak</i> <i>cheese, dry sausage and meatloaf</i>
KIES PLENKSKE 10,50 <i>mèt veer versjèllende kieze</i> <i>cheese platter - selection of four different cheeses</i>
STRUYS PLAANK 14,50 <i>mèt vijf versjèllende soorte snack mèt sejskes</i> <i>selection of five different snacks with sauces</i>



Foto: Cindy Coenen

Nachos



Foto: Cindy Coenen

Struys plaank

Höb geer allergieë, vraog daan estebleef nao eus allergene kaart

MEULENEERSBROED

RUSTIC BREAD

(10:00 – 16:00)

ZALM 8,50 <i>hoesgeruikde zalm mèt un, kappertjes en mierikswortel creme home smoked salmon, onion, capers and horseradish</i>	CARPACCIO 10,50 <i>mèt Parmezaanse kies en truffel mayonnaise with Parmesan cheese and truffle mayonnaise</i>
TONIJSALADE 7,50 <i>mèt appel en erwten tuna salad with apple and green peas</i>	GEHAK 8,00 <i>mèt dragon mosterd with dragon musterd</i>
GEZOOND 8,50 <i>sjink, kies, slaaj, ei en temat ham, cheese, salad, egg and tomato</i>	BRIE 8,00 <i>kaajd mèt droeve en walneut cold with grapes and walnuts</i>
CLUB SANDWICH 10,50 <i>mèt hin en oetgebakke spek club sandwich with chicken and bacon</i>	BRIE 8,50 <i>werm mèt droeve, walneut en honing warm with grapes, walnuts and honey</i>
PATÉ OET BLOW DÖRREP 7,50 <i>hoesgemaakde paté met monagask en cornichon homemade pate with monagask and cornichon</i>	GEITEKIES 8,50 <i>werm of kaajd mèt proeme compote en walneut goat cheese - warm or cold with plum compote and walnut</i>
FILET AMERICAIN 8,00 <i>familie recept filet Americain, family recepy</i>	WERM GEHAK 8,50 <i>mèt pittige sajs en gegratineerd mèt awwe kies with hot sauce en gratinated with old cheese</i>



Foto: Eighty8things

Gastheersjap is vakmanssjap

ONTBIJT

BREAKFAST

(09:30 – 12:00)

KLASSIEK FRANS ONTBIJT ... 9,50 <i>croissant, snij wit en broen broed, jam, sjink en kies, jus en koffie of thee croissant, slice white and brown, jam, ham and cheese, orange juice and coffee or tea</i>	CROISSANT 3,50 <i>mèt jam en boter croissant with jam and butter</i>
	PAIN AU CHOCOLAT 3,50 <i>chocolat bread</i>

SÖPKES

SOUPS

(10:00 – 21:00)

Geserveerd mèt broed / Served with bread

SOP VAAN DE DAAG 5,50 <i>vraag gerös nao de sop vaan vendaog soup of the day</i>	GEGRATINEERDE UNNESOP 6,50 <i>mèt awwe kies grated onion soup with old cheese</i>
TEMATTESOP 5,50 <i>good gevuld tomato soup, well-stuffed</i>	PETIT BOUILLABAISSE 8,50 <i>vèssop mèt rouille, croutons en gryère fishsoup with rouille, croutons and gruère</i>

SALADES

SALADS

(12:00 – 21:00)

Geserveerd mèt broed / Served with bread

LARDON 13,50 <i>mèt gebakke spek en gepocheerd ei with bacon and poached egg</i>	HOESGERUIKDE ZALM 14,50 <i>mèt limoenmayonnaise, roej un en kappertjes home smoked salmon with with lemon mayonnaise, red onion and capers</i>
GEITEKIES (V) 13,50 <i>mèt gebakke paddesteul, honing, walnote en droeve goat cheese, with baked mushrooms, honey, walnuts and grapes</i>	NIÇOISE 14,50 <i>mèt tonijn, ansjovès, haricots verts, eerappele, ei en olieue with tuna, anchovies, haricots verts, potatoes, eggs and olives</i>



Höb geer allergieë, vraag daan estebleef nao eus allergene kaart

LUNCH

LUNCH

(12:00 – 16:00)

CROQUE MONSIEUR 5,00 <i>dubbel gegratineerde tosti mèt sjink en kies grilled sandwich with ham and cheese</i>	KROKÈTTE 7,50 <i>twie stöks mèt friete of broed two beef croquettes with fries or bread</i>
CROQUE MADAME 5,50 <i>dubbel gegratineerde tosti mèt sjink, kies en ei grilled sandwich with ham, cheese and egg</i>	GARNAOLEKROKÈTTE 10,50 <i>twie stöks mèt friete of broed en limoen mayonaise two shrimp croquettes with lemon mayonnaise</i>
CROQUE HAWAÏ 5,50 <i>dubbel gegratineerde tosti mèt sjink, kies en ananas grilled sandwich with ham, cheese and pineapple</i>	STEAK TARTARE 14,50 <i>traditioneel mèt friete traditional with fries</i>
CROQUE PITTIG GEHAK 5,50 <i>dubbel gegratineerde tosti mèt pittig gehak grilled sandwich with spicy meat</i>	BURGER VAAN ST. RUYS 14,50 <i>mèt slaøj, tematte, unne en cheddar kies beef burger with lettuce, tomatoes, onions, truffle sauce and cheddar cheese</i>
QUICHE LORRAINE 7,50 <i>mèt poor en spek quiche lorraine with leek and bacon</i>	TWELFEURKE 9,50 <i>sop vaan de daag met krokèt op broed lunch-deal: soup of the day and beef croquette served with bread</i>
ROMMEDOE 9,50 <i>mèt roggebroed en sjoerp famous local cheese with dark bread and applesirup</i>	



Foto: Remy Maloir

Burger vaan St. Ruys

VEURGERECHTE

STARTERS

(12:00 – 21:00)

SALADE LARDON 9,50 <i>mèt gebakke spek en gepocheerd ei with bacon and poached egg</i>	PATÉ OET BLOW DÖRREP 7,50 <i>hoesgemaakte paté mèt monagask en cornichon homemade pate with monagask and cornichon</i>
SALADE GEITEKIES (V) 9,50 <i>mèt gebakke paddesteul, honing, walnote en droeve goat cheese, with baked mushrooms, honey, walnuts and grapes</i>	GARNAOLEKROKÈT 8,50 <i>twie stöks mèt broed en limoen mayonaise two shrimp croquettes with lemon mayonnaise</i>
SALADE GERUIKDE ZALM ... 10,50 <i>mèt limoenmayonaise, roej un en kappertjes home smoked salmon with with lemon mayonaise, red onion and capers</i>	CARPACCIO 9,50 <i>mèt Parmezaanse kies en truffel mayonaise with Parmesan cheese and truffle mayonnaise</i>
SALADE NIÇOISE 10,50 <i>mèt tonijn, ansjovès, haricots verts, eerappele, ei en olie with tuna, anchovies, haricots verts, potatoes, eggs and olives</i>	TARTAAR GERUIKDE ZALM 8,50 <i>mèt gebakke scampi en limoen mayonaise home smoked salmon tartare with baked shrimp and lemon mayonnaise</i>
	CHAMPIGNON A L'ESCARGOTS (V) <i>mèt knoflookcroutons en kruijeboter</i> 7,50 <i>with garlic croutons and herb butter</i>



Salade Niçose

HOOFGERECHTE

MAIN DISHES (12:00 – 21:00)

Geserveerd met seizoens groenten en aardappel garnituur
Served with season vegetables and potatoe garnish

BUFSTÖK VAAN 'T MURGSTÖK	16,50
<i>mèt sajs naor keuze *</i> <i>rumpsteak with sauce to choose *</i>	
TOURNEDOS	18,50
<i>mèt sajs naor keuze *</i> <i>with sauce to choose *</i>	
RIB-EYE	23,50
<i>mèt sajs naor keuze *</i> <i>with sauce to choose *</i>	
LAM	21,50
<i>lamscombinatie vaan rump en kortelèt mèt honing rozemarijn sajs</i> <i>lamb-rump and cutlet with honey rosemary sauce</i>	
STEAK TARTARE	19,00
<i>op traditionele wijs</i> <i>traditional</i>	
MESTREECHS ZOERVLEIS	14,00
<i>geserveerd mèt appelmoos</i> <i>local sweet and sour stew served with apple compote</i>	
BOUILLABAISSE	14,50
<i>riekelijk gevuld mèt rouille, croutons en gruyère</i> <i>richly filled with rouille, croutons and gruyère</i>	
PASTA BOSPADDESTEUL	14,50
<i>mèt truffelsajs, rucola en parmezaanse kies</i> <i>with truffelsauce, arugula and parmesan cheese</i>	
PASTA SCAMPI	14,50
<i>mèt tematte pernod sajs</i> <i>with tomato pernod sauce</i>	

* keuze oet de volgende sajs/ choose the sauce:
pepersajs, champignonroom sajs, roquefort sajs, stroganoff of bearnaise sajs
peppersauce, mushroom creme sauce, roquefort sauce, stroganoff sauce or bearnaise sauce

DESSERTS

DESSERTS

(12:00 – 21:00)

DESSERT VAAN ST. RUYS	7,50	CHEESECAKE	7,50
<i>twie soorte chocolade mousse en moulleux</i> <i>two different chocolat mousse and moulleux</i>		<i>vaan bosvruchte en bastogne keuk</i> <i>with forest fruit and bastogne biscuit</i>	
DAME BLANCHE	6,50	KIES PLENKSE	14,50
<i>mèt slagroom en chocolade sajs</i> <i>with whipped cream and chocolat sauce</i>		<i>veer soorte kies mèt kletse broed,</i> <i>walnoten en sjroep</i> <i>four types of chees with "kletse" bread,</i> <i>walnuts and apple sirup</i>	
CRÈME BRULEE	6,50		
<i>vanille custerd en gebrande sokker</i> <i>vanilla custerd en sugar</i>			



Foto: Renny Maloir



Höb geer allergieë, vraog daan estebleef nao eus allergene kaart

slachterskwaliteit

WERMEN DRAANK

HOT DRINKS

KOFFIE, THEE, ESPRESSO 2,30
coffee, tea, espresso

ESPRESSO MACCHIATO 2,40
espresso macchiato

CAPPUCCINO 2,50
cappuccino

EXTRA SHOT ESPRESSO 1,50
extra shot espresso

KOFFIE VERKIERD, LATTE MACCHIATO, WERME CHOCOMEL 2,80
latte, latte macchiato, hot chocolate

DÓBBELEN ESPRESSO, DÓBBELEN KOFFIE 4,00
double espresso, double coffee

VEERSE MUNTTHEE, VEERSE GEMBER THEE 3,00
fresh mint tea, fresh ginger tea

Get lekkers veur bij de koffie / Coffee and goodies

STÖK VLAOJ 4,00
pie / cake - ask your waiter for todays available flavours

SLAAGROUM 0,50
whipped cream

APPELTOERT - HUISGEMAAKT 4,50
homemade apple pie

EXTRA LEKKERE KOFFIES

SPECIAL COFFEE'S - WITH WHIPPED CREAM

LIMBURGSE KOFFIE - mèt Els La Vera 6,00
coffee with Els La Vera - local herbal liquor

IERSE KOFFIE - mèt Jameson whiskey 7,00
Irish coffee - with Jameson

STRUYS KOFFIE - mèt Baileys 7,00
Struys coffee - with Baileys

SPAONSE KOFFIE - mèt Licor 43 7,00
Spanish Coffee - with Licor 43

HOLLANDSE KOFFIE - mèt Ketel 1 matuur 7,00
Dutch Coffee - with Ketel 1 matuur

FRANSE KOFFIE - mèt Gran Marnier 7,00
French Coffee - with Gran Marnier

ITALIAANSE KOFFIE - mèt Amaretto 7,00
Italian Coffee - with Amaretto



Foto: Guy van Grinsven



De fijnste koffie van Blanche Dael



FRISDRAANK

SOFT DRINKS



fuzetea



Coca Cola, Coca Cola Zero	2,50
Spa Roed, Spa Blauw, Fanta Orange, Sprite	2,50
Fristi, Chocomel	2,50
Fanta Cassis, Tonic, Bitter lemon, Ginger Ale, Rivella Light	2,50
Appelsap, Temattesap, Appelesene sap	2,50
Apfelschorle, Vruchtenkorf, Zitronen Fit	2,50
Fuze Tea sparkling, Fuze Tea green, Fuze Tea Peach	2,50
Veers appelesenesap - fresh orange juice	3,50
Taofelwater, fles - broesjend of plat - bottle of sparkling or still water	6,00

DRÖPKES

SHOTS

Jonge klaore Ketel 1	2,50	Corenwyn	2,50
Els la vera	2,50	Jägermeister	2,50
Vieux	2,50	Apfelkorn	3,00
Auwe klaore	2,50	Bessenjenever	3,00
Beerenburg	2,50	Underberg	3,50
Schrobbeleer	2,50	Fernet Branca	3,50

LIKEURE

(50 CC) LIQUEURS

Advocaat	3,50	Sambuca Molinari	5,00
Licor 43	5,00	Tia Maria	5,00
Cointreau	5,00	Bailey's	5,00
Grand Marnier	5,00	Southern Comfort	5,00
Di Saronno	5,00	Malibu	5,00
		Safari	5,00

WIEN

WINE

WITTE WIEN - WHITE WINE

PER GLAAS PER FLES

Hoeswien wit - druug of zeut	4,00	23,50
Sauvignon Touraine AOC - 100% Sauvignon Blanc, Fraankriek	4,50	27,00
Wente Morning Fog - 100% Chardonnay, Vereinegde State	5,50	33,00

ROEJE WIEN - RED WINE

PER GLAAS PER FLES

Hoeswien roed	4,00	23,50
Amastuola Primitivo - 100% Primitivo, Italië	4,80	28,50

ROSÉ WIEN - ROSÉ WINE

PER GLAAS PER FLES

Hoeswien rosé	4,00	23,50
Mas Paillet - Cabernet Sauvignon en Grenache, Fraankriek	4,00	23,50

WHISKEY

(40 CC) WHISKEY

William Lawson's	5,00	Dimple	7,50
Jameson	5,00	Highland park	7,50
Ballantines	5,00	Aberlour	8,50
Four Roses	5,00	Auchentoshan	7,50
Jack Daniels	5,00	The Balvenie	8,50
Johnnie Walker	5,00	The Macallan	10,00
Chivas Regal	6,50	Ardbeg	9,00
William Lawson's 13 Years (35 cc)	6,50		

STERKEN DRAANK

(40 CC) OTHER SPIRITS

Bacardi Carta Blanca	5,00	Calvados	6,50
Eristoff Vodka Wit	5,00	Remy Martin VSOP	6,50
Bombay Gin	5,00	Grappa	5,00



APÉRIÏEVE

APERITIFS

Cava	4,50 / FLES 28,50
Champagne (Le noble)	FLES 85,00
Martini Royale Bianco - Martini Bianco mèt bubbels	6,00
Martini Royale Rosato - Martini Rosato mèt bubbels	6,00
Jillz - broesjenden appelcider	3,50
Aperol Spritz - Italiaons apéritief	6,50
43 Spritz - Spaons apéritief	6,50
Hugo (St. Germain) - broesjende frisse cocktail mèt mint	6,50

EUVEREGE PSV

Roeje Port, Witte Port	4,00
Dry Sherry, Medium Sherry	4,00
Martini Rosso, Martini Bianco, Martini Rosato	4,00
Campari	4,00



Geniet, maar drink met mate. Geen 18, geen alcohol.



GET HISTORIE EUVER 'T PAND EN DE KAFFEE

A PIECE OF HISTORY ABOUT THIS BEAUTIFUL ESTABLISHMENT

MESTREECHS

E begrip in Mestreech en wied deboete. Op d'n hook vaan de Vriethof en de Platielstraot steit al miejer es 250 jaor 'tzelfde pand, es opvolger vaan e nog väöl awwer en groeter gebouw. In 1730 koch 'Bartelemeius Risack' de Struys en vroeg tegeliek vergunning aon veur 'n ingriepende verbouwing. Heer leet twie zolderverdepinge slope en maakde vaan 't reusachteg gebouw dat d'r stoont drei of veer nui hoezer. Op d'n hook vaan de Vriethof en de Platielstraot woort 't pand gemaak wie veer 't noe nog kinne zien. D'n actuele gielstein woort bove d'n ingaank ingebouwd. Dao, zjus tegeneuver de Sintervaoskerk, oontstoont woersijndelek al gaw 'nen herberg. En 't zow bès kinne zien tot de naam Vogelstruys te make heet mèt de zeldzaam struisvogeleier in de sjatkamer vaan de kèrk boe-aon de pelgrims z'ch al jaorelaank vergaapde.

NEDERLANDS

Een begrip in Maastricht en ver daarbuiten. Op de hoek van het Vrijthof en de Platielstraat staat al meer dan 250 jaar hetzelfde pand, als opvolger van nog veel oudere gebouwen. In 1730 kocht 'Bartelemeus Risack' de Struys en vroeg gelijktijdig een vergunning aan voor een ingrijpende verbouwing. Hij liet twee zolderverdiepingen slopen en maakte van het reusachtige gebouw dat er stond drie of vier huizen. Op de hoek van het Vrijthof en de Platielstraat werd het pand gemaakt zoals we het vandaag nog kunnen zien. De huidige gevelsteen werd boven de ingang ingebouwd. Daar, tegenover de Sint Servaaskerk, ontstond waarschijnlijk al gauw een herberg. En het zou best kunnen zijn dat de naam 'Vogelstruys' te maken heeft met de zeldzame struisvogeleieren in de schatkamer van de kerk, waar al jarenlang pelgrims op af kwamen.

ENGLISH

The cafe is welknown in Maastricht and surroundings. On the corner of Vrijthof and Platielstraat the premis exists for over 250 years, succeeding much older buildings. In 1730, 'Bartelemeus Risack' bought the building and simultaneously applied for a permit to a major rebuilding. He demolished two attic floors and reconstructed the existing building down to three or four small houses. At the corner of Vrijthof and Platielstraat the current building was established. The current stone facade was built in above the entrance. Presumably a tavern soon arose across the 'Saint Servaas Church'. For years, pilgrims had been visiting the church for its treasures. Therefore the name Vogelstruys (which backwards means ostrich), is probably derived from the ostrich eggs which belonged to one of the churches relics.



Foto: Guy van Grinsven

Bouillabaisse



Foto: Guy van Grinsven

Euze verfrissende apéritieve





WiFi: VogelStruys / Code: Gezellig

kaffee ope vaanaof 09.30 oor - keuke is ope vaanaof 10.00 oor
Vriethof 15 - 6211 LD Mestreech - T 043-321 48 88

café is open daily from 09:30 am - kitchen is open daily from 10:00 am
Vrijthof 15 - 6211 LD Maastricht - T +3143-3214888

*facebook.com/vogelstruys - instagram.com/vogelstruys/
www.vogelstruys.nl*