KRUISHERENHOTEL MAASTRICHT®

Menukaart van Kruisherenrestaurant Maastricht

Geachte gast,

Van harte welkom in het Kruisherenrestaurant.
U bevindt zich op de entresol die u dichter bij de 'hemel' brengt.
Vanaf hier heeft u zicht op de historische plafond- en muurschilderingen en uitzicht door de glas-in-loodramen van het voormalig kerkkoor. De eigentijdse lichtobjecten die door de lucht lijken te zweven, zorgen voor een buitenaardse sfeer.

Onze Chef de Cuisine, Vincent van Vierzen, presenteert diverse culinaire verrassingen waarbij het bedieningsteam, passende wijnen schenkt. De gerechten zijn geïnspireerd door het seizoen, afhankelijk van de dagelijkse aanvoer op de markt.

Kruisheren menu

Laat u verwennen met ons culinaire menu

Diner

4 gangen menu
€ 55,- p.p.

Wijnarrangement
€ 27,50 p.p.

KRUISHERENHOTEL MAASTRICHT®

Voorgerechten

Bereidingen van kabeljauw met kerriegelei, vinaigrette
van sesam en gember, five spices-kletskop,
kerriepapier, micro leaves en
een crème van kerrie en gember
€18,-

Salade van kalfshaas en zwezerik, geserveerd
met rode biet, witlof, ei, meiknol, pecorino, beukenzwam
en crèmes van mosterd en piccalilly
€ 21

Kreeft en gebakken paling in combinatie met
smaken van doperwten en citrusfruit
€ 28

Asetra seafarm kaviaar van House of Caviar, geserveerd
met blini's en crème fraîche in combinatie
met een glas Ruinart Champagne
€ 42,50

Tussengerechten

Venkelbouillon met een rouleau van schelvis en gamba,
mini venkel en een gamba in panko
€ 15,-

Kort gebakken en gerookte makreel in combinatie met
granny smith appel, komkommer, mini augurk, rode ui,
pepquinos, kappertjes, slaharten en crème fraîche
€ 18,-

Anjouduif, geserveerd met crème van bloemkool, romanesco,
zoetzure bloemkool, parelgort, gekonfijte knolselderie,
jus van granaatappel en
een bonbon van eendenlever en chorizo
€ 20,-

KRUISHERENHOTEL MAASTRICHT®

Hoofdgerechten

Ossenhaas met diverse zomergroenten, truffelpolenta,
gekonfijte aardappel, jus de veau
€28,-
Met verse zomertruffel
€35,-

Op de graat gebakken schol, geserveerd met
couscous, rauwe zeekraal, baby mais, pompoen,
kroketje van Noordzeekrab en een saus van saffraan
€ 26,-

Dorade rosé in combinatie met courgette, aubergine,
macadamia, little gems, coquille, venusschelp
en jus van schaal- en schelpdieren
€ 26,-

Nagerechten

Panna cotta van lavendel met een mousse
van kwark, rabarbercompote, gelei van rood fruit,
yoghurtijs en crunch van pistache
€ 12,-

Taartje van witte chocolade, mascarpone en
karamel in combinatie met gemarineerde
perzik en ijs van karamel
€ 12,-

Kaas van kaasmeester Tom Miesen, geserveerd
met vijgencompote, appelstroop en noten-rozijnenbrood
€ 14,-