KRUISHERENRESTAURANT

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.

Welcome at the Kruisherenrestaurant.
You are now at the entresol, so you are closer to 'heaven'.
From here you have a millionaires view at the historical roof- and wall paintings and a view through the leaded windows of the former choir.
The contemporary light objects, which seem to glide in the air, provide an extraterrestrial atmosphere

Onze Chef de Cuisine, Vincent van Vierzen, presenteert diverse culinaire verrassingen waarbij het bedieningsteam, passende wijnen schenkt.
Bij het samenstellen van het menu wordt rekening gehouden met de seizoenen. De Chef werkt graag met biologische en lokale producten, het laat zien bij welke gerechten dit van toepassing is.

Our Chef de Cuisine, Vincent van Vierzen, presents various culinary surprises, with these dishes our black brigade, will serve you matching wines. When our Chef develops his dishes he follows the seasons. Moreover we enjoy working with local and organic products, the shows for which dish this applies.

KRUISHEREN MENU

Laat u verwennen met ons culinaire menu
Spoil yourself with our culinary menu

Diner
Dinner

4 gangen menu
4 course menu
55,-

5 gangen menu
5 course menu
65,-

Wijnarrangement 4 gangen
Accompanying wines 4 courses
27,50

Wijnarrangement 5 gangen
Accompanying wines 5 courses
32,50

Op aanvraag serveren wij graag een vegetarisch menu
Vegetarian dishes are available on request

VOORGERECHTEN/STARTERS

Verschillende bereidingen van zalm met komkommer, chorizo, gin-tonic, basilicum, hangop, cornichons en geitenkaas
Two preparations of salmon with cucumber, chorizo, gin-tonic, basil, strained yoghurt, gherkins and goat cheese
20,-

Asetra Seafarm Kaviaar geserveerd met blini´s en crème fraîche in combinatie met een glas "R" de Ruinart
Asetra Seafarm Caviar served with blinis and crème fraîche in combination with a glass of "R" de Ruinart
42,50

Gekaramelliseerd Livar buikspek met coquille, lolly van eendenlever, appel en bloemkool
Caramelized Livar pork with coquille, lollypop of duck liver, apple and cauliflower
24,-

Tartaar en gemarineerde "Maas-Rijn-IJssel" rund met gestoofde rundertong, piccalilly gel, Iraty, frisée en Maastrichtse kruidenmosterdcrème
Tartar and marinated Maas Rijn IJssel beef with stewed beef tongue, piccalilli gel, Iraty, frisée and Maastricht herbal mustard cream
22,-

TUSSENGERECHTEN/INTERMEDIATES

Soep van rode paprika met gebakken harder filet, crostini en paling
Soup of red peppers with fried mullet fillet, crostini and eel
16,-

Kreeft met parelgort, structuren van wortel, Parmezaanse kaas schuim en krokante kippenhuid
Lobster with pearl barley, structures of carrot, parmesan foam and crispy chicken skin
Halve kreeft *half lobster* **€ 28,-**
Hele kreeft *whole lobster* **€ 46,-**

Longhaas geserveerd met zuurkoolrisotto, postelein, pecorino en gebakken paddenstoelen
Hanger steak served with sauerkraut risotto, purslane, pecorino and fried mushrooms
20,-

HOOFDGERECHTEN/MAIN COURSES

Gebakken kalfslende met een bitterbal van kalfswang, koolrabi, venere rijst, paddenstoelen, maïs en jus van morilles
Baked sirloin of veal with a veal cheek bitter-ball, kohlrabi, venere rice, mushrooms, corn and morchella gravy
31,-

Skrei in combinatie met ziltige aardappel, pompoen, scheermes, rivierkreeft en kerrie- en gembersaus
Cod fish in combination with salty potato, squash, ensis, crayfish and curry and ginger sauce
28,-

Rog met biet, olijvengnocchi, gele tomaat, tomatenolie, crème van groene olijven en aardappelschuim
Ray with beets, olives gnocchi, yellow tomatoes, tomato oil, cream of green olives and potato foam
31,-

NAGERECHTEN/DESSERTS

Cannelloni van Amarene kers gevuld met mascarpone een panna cotta van honing en drop, honing ijs en witte chocolade
Cannelloni of Amarene cherry filled with mascarpone a panna cotta of honey and liquorice, honey ice-cream and white chocolate
14,-

Taartje van chocolade en espresso, citrusfruit, vanille ijs en Haagse hopjes
Tartlet of chocolate and espresso, citrus fruit, vanilla ice-cream and Haagse hopjes
14,-

Kaas van kaasmeester Tom Miessen geserveerd met vijgencompôte, appelstroop en noten- rozijnen brood
Cheese from cheese master Tom Miessen served with fig compote, apple syrup and breadnut and raisin
16,-

DESIGN BETWEEN HEAVEN AND EARTH®