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

Lunch
3 gangen menu
€ 45,-

Wijnarrangement
€ 22,50

Op aanvraag serveren wij graag een vegetarisch menu

KRUISHERENHOTEL MAASTRICHT®

Lunch à la carte

Maaltijdsalades

Mediterrane vissalade met Hollandse garnalen,
coquille, gamba, vis van de dag en kruidencrème
€ 18,-

Frivole vleessalade met ossenhaas, gerookte
eend, kalfsrosbief en een truffelcrème
€ 18,-

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

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

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

Kruisherendessert
€ 12,-

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