

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Kalf	26
Kalf zijlende met een puree van zoete aardappel, roerbakgroenten en salie jus <i>Veal with a sweet potato puree, stir fry vegetables and a sage sauce</i>	
Entrecote	28
Entrecote van de grill met roerbakgroenten, gegrilde Roseval aardappel en salsa verde <i>Grilled entrecote with Roseval potatoes, stir fry vegetables and salsa verde</i>	
Rossini	38
Ossenhaas met foie gras, truffelpuree, spinazie en rode port saus <i>Tenderloin with foie gras, truffle puree, spinach and a red port sauce</i>	
Dorade	22,5
Doradefilet van de grill met een risotto van tomaat met gegrilde courgette <i>Grilled bream fillet with a tomato risotto and grilled zucchini</i>	
Zalm	24
Zalmfilet met verse pasta, groenten, salsa van tomaat en beurre blanc <i>Salmon fillet with fresh pasta, vegetables, tomato salsa and beurre blanc</i>	
Scampi	24
Spies van scampi met verse linguini, spinazie, cherry tomaatjes en kreeftenjus <i>Skewer of scampi with fresh pasta, spinach, cherry tomatoes and a lobster sauce</i>	
Risotto **	18
Tomatenrisotto, notensla en Parmezaanse kaas <i>Tomato risotto with Parmesan and rocket</i>	
Linguini **	18
Verse linguini met een champignonroomsaus, truffelsalsa en Parmezaanse kaas <i>Creamy mushroom linguini with truffle salsa and Parmesan</i>	
Ravioli **	23
Verse ravioli van spinazie met notensla, Parmezaanse kaas en gedroogde tomaat <i>Spinach ravioli with Parmesan, rocket, sun-dried tomato and pine nuts</i>	

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
Ask one of our employees about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

MAAND MENU / MONTHLY MENU

VOORGERECHT / STARTERS

Huisgemaakte terrine van eendenbout met gekonfijte rode ui
Homemade terrine of duck with candied red onion

OF/OR

Rivierkreeftjes met een salade van couscous, venkel en granaatappel
Crayfish with a salad of couscous, fennel and pomegranate

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Gegrilde dorade met spinazie, verse linguini en kreeftenjus
Grilled bream with linguini, spinach and a lobster sauce

OF/OR

Zacht gegaarde varkenslende met dragonsaus, aardappelmousseline en roerbakgroenten
Slow cooked Limburgian pork fillet with potato mousseline, vegetables and tarragon sauce

DESSERT

Kaasplateau met gedroogde vruchtjes en notenbrood
Assorted platter of 3 cheeses with nut-raisin bread, dried fruit and Limburgian apple syrup

OF/OR

IJstaartje met frambozensorbet
Ice tart with a raspberry sorbet

3 - gangen/course €36.50

4 - gangen/course €45.00

Vraag naar ons bijpassend wijnarrangement

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
Ask one of our employees about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

DESSERTS

Kaas	12,5
Kaasplateau 3 soorten met notenrozijnenbrood, gedroogde vruchtjes en Limburgse stroop <i>Assorted platter of 3 cheeses with nut-raisin bread, dried fruit and Limburgian apple syrup</i>	
Cheese Cake	10
New York cheese cake met een compote van rood fruit <i>New York cheese cake with a red fruit compote</i>	
Vacherin Glacé	8,5
IJstaartje van frambozen met merengue en een gel van rood fruit <i>Raspberry ice tart with merengue and a red fruit gel</i>	
Trifle	9,5
Trifle a la Tiramisu met gekonfijte perzik en aardbeien <i>Trifle a la Tiramisu with candied peach and strawberry</i>	
Parfait	9
Parfait van banaan met chocolade mousse en een gel van passiefruit <i>Banana parfait with a chocolate mousse and a passion fruit gel</i>	

VOORGERECHTEN / STARTERS

Kreeftensoep	15
Kreeftensoep geflambeerd met cognac, met rivierkreeftjes <i>Lobster bisque flambéed with cognac, served with crayfish</i>	
Gazpacho **	9
Koude Spaanse soep van tomaat, knoflook en paprika <i>Cold Spanish soup of tomato, garlic and bell pepper</i>	
Carpaccio Rib-Eye	18,5
Carpaccio van gerookte Rib-Eye met Parmezaanse kaas, gedroogde tomaatjes en truffel crème <i>Carpaccio of smoked Rib Eye, with Parmesan, sun dried tomato and a truffle cream</i>	
Tataki	19,5
Tataki van tonijn met watermeloen, wakame, kroepoek van sepia, yuzu gel <i>Tuna Tataki, with watermelon, wakame, sepia prawn cracker and a yuzu gel</i>	
Coquille	19,5
Coquilles met zeekraal, antiboise van tomaat en beurre blanc <i>Scallops with samphire, tomato antiboise and a beurre blanc</i>	
Groentetuintje **	14,5
Salade van knapperige groentjes, crème van kruidenroomkaas en een crumble van roggebrood <i>Fresh salad of assorted crunchy vegetables with an herbal crème cheese, and a rye bread crumble</i>	
Caprese **	18,5
Salade met gele en rode tom-tomaatjes, burrata, notensla, basilicum en olijfolie <i>Salad with yellow and red tom-tomatoes, burrata, rocket, basil and olive oil</i>	

LIMBURGSE SPECIALS / LOCAL SPECIALS

Bloedworst	18
Coquilles met bloedworst, crème van bloemkool, saffraan en een vanille boter saus <i>Scallops with black pudding, crème of cauliflower, saffron and a vanilla butter sauce</i>	
Forel	22,5
Limburgse forel van de grill met een puree van zoete aardappel, verse spinazie en een botersaus met venkelmosterd van de Maastrichtse smaakmaker Adriaan <i>Grilled Limburgian trout with a sweet potato mash, fresh spinach and a fennel-mustard sauce</i>	

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
Ask one of our employees about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
Ask one of our employees about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

AANBEVOLEN

Wijnsuggesties

Wijnarrangement 3-gangen

€ 22,50

Wijnarrangement 4-gangen

€ 28,50

Coffee specials

Irish/Spanish/Italian/French Coffee

€ 9,50

Limburgse koffie (Els la Vera)

€9,50

de Mangerie



Crowne Plaza Maastricht
Gebruikersnaam: bar
Wachtwoord: bar