

## HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

<b>Kalf</b>	<b>26</b>
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>	
<b>Entrecote</b>	<b>28</b>
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>	
<b>Rossini</b>	<b>38</b>
Ossenhaas met foie gras, truffelpuree, spinazie en rode port saus <i>Tenderloin with foie gras, truffle puree, spinach and a red port sauce</i>	
<b>Dorade</b>	<b>22,5</b>
Doradefilet van de grill met een risotto van tomaat met gegrilde courgette <i>Grilled bream fillet with a tomato risotto and grilled zucchini</i>	
<b>Zalm</b>	<b>24</b>
Zalmfilet met verse pasta, groenten, salsa van tomaat en beurre blanc <i>Salmon fillet with fresh pasta, vegetables, tomato salsa and beurre blanc</i>	
<b>Scampi</b>	<b>24</b>
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>	
<b>Risotto **</b>	<b>18</b>
Tomatenrisotto, notensla en Parmezaanse kaas <i>Tomato risotto with Parmesan and rocket</i>	
<b>Ravioli **</b>	<b>23</b>
Verse ravioli van spinazie met notensla, Parmezaanse kaas en gedroogde tomaat <i>Spinach ravioli with Parmesan, rocket, sun-dried tomato and pine nuts</i>	

## LIMBURGSE SPECIALS / LOCAL SPECIALS

<b>Asperge à la Flamande</b>	<b>25</b>
Asperges traditioneel bereid met achterham, ei, krieltjes en roomboter <i>Asparagus presented in the traditional Flemish way with sliced ham, egg crumble, baby potatoes and butter</i>	
<b>Asperge Zalm</b>	<b>28,5</b>
Zalmfilet met Limburgse Asperges, beurre blanc en krieltjes <i>Salmon Fillet with Limburgian Asparagus, beurre blanc and baby potatoes</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

Gemarineerde asperges met gerookte zalmfilet en een zachte crème van eidooier  
*Marinated Limburgian asparagus with smoked salmon and a cream of egg yolk*

OF/OR

Romige soep van Limburgse asperges met ham reepjes, ei en peterselie  
*Creamy Limburgian asparagus soup with shredded ham, egg and parsley*

### HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Gegrilde dorade met Limburgse asperges, beurre blanc en krieltjes  
*Grilled bream with Limburgian asparagus, baby potatoes and beurre blanc*

OF/OR

Zacht gegaard Lamsgebraad met Limburgse asperges en krieltjes  
*Slow cooked Lam roast with Limburgian asparagus and baby potatoes*

### DESSERT

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

OF/OR

Yoghurt mousse met gemarineerde aardbeien  
*Yoghurt mousse with marinated strawberries*

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

<b>Kaas</b>	<b>12,5</b>
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>	
<b>Cheese Cake</b>	<b>10</b>
New York cheese cake met een compote van rood fruit <i>New York cheese cake with a red fruit compote</i>	
<b>Vacherin Glacé</b>	<b>8,5</b>
IJstaartje van frambozen met merengue en een gel van rood fruit <i>Raspberry ice tart with merengue and a red fruit gel</i>	
<b>Trifle</b>	<b>9,5</b>
Trifle a la Tiramisu met gekonfijte perzik en aardbeien <i>Trifle a la Tiramisu with candied peach and strawberry</i>	
<b>Parfait</b>	<b>9</b>
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

<b>Kreeftensoep</b>	<b>15</b>
Kreeftensoep geflambeerd met cognac, met rivierkreeftjes <i>Lobster bisque flambéed with cognac, served with crayfish</i>	
<b>Carpaccio Rib-Eye</b>	<b>18,5</b>
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>	
<b>Tataki</b>	<b>19,5</b>
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>	
<b>Coquille</b>	<b>19,5</b>
Coquilles met zeekraal, antiboise van tomaat en beurre blanc <i>Scallops with samphire, tomato antiboise and a beurre blanc</i>	
<b>Groentetuintje **</b>	<b>14,5</b>
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>	
<b>Caprese **</b>	<b>18,5</b>
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

<b>Aspergesoep</b>	<b>9</b>
Romige soep van Limburgse asperges met ham reepjes, ei en peterselie <i>Creamy Limburgian asparagus soup with shredded ham, egg and parsley</i>	
<b>Tonijn Tartaar</b>	<b>19</b>
Tartaar van verse tonijnfilet met gemarineerde Limburgse asperges en een crème van eidooier <i>Tartar of fresh tuna fillet with marinated Limburgian asparagus and a cream of egg yolk</i>	

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.*

\*\* 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.*

## 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