

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Entrecote		28
Entrecote van de grill met roerbakgroenten, gegrilde Roseval aardappel en salsa verde <i>Grilled entrecote with Roseval potato, stir fry vegetables and salsa verde</i>		
Poulet Noir		25
	met Foie Gras	29
Poulet Noir suprême met groene asperges, violette aardappel en truffeljus <i>Poulet Noir suprême with green asparagus, violette potatoes and a truffle sauce</i>		
Surf & Turf		39
Halve kreeft en gegrilde ossenhaas met groene asperges, Roseval aardappel en rode portjus <i>Half lobster and grilled tenderloin with green asparagus, Roseval potato and red port sauce</i>		
Makreel		23
Gegrilde makreelfilet met spinazie, ravioli en een antiboise van courgette en tomaat <i>Grilled mackerel fillet with spinach, ravioli and an antiboise of zucchini and tomato</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>		
Risotto **		18
Venkel risotto met groene asperges en Parmezaanse kaas <i>Fennel risotto with green asparagus and Parmesan</i>		
Ravioli **		23
Verse ravioli van spinazie met Parmezaanse kaas <i>Spinach ravioli with Parmesan</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.

FRUIT DE MER STARTERS

Kreeftensoep		15
Kreeftensoep geflambeerd met cognac, met rivierkreeftjes <i>Lobster bisque flambéed with cognac, served with crayfish</i>		
Oesters	3 stuks	9
	6 stuks	18
Oesters met citroen en rode wijnazijn met rode ui <i>Oysters with lemon and a red wine vinegar with red onion</i>		
Salade Fruit de Mer		16
Salade met inktvis, mosselen en garnalen met een Limburgse mosterd dressing <i>Salade with squid, mussels and shrimp with a Limburgian mustard dressing</i>		
Kreeft		25
Halve kreeft met salade en huisgemaakte mayonaise <i>Half lobster with salad and homemade mayonnaise</i>		

FRUIT DE MER MAIN COURSES

Pasta Fruit de Mer		19
Inktvis, mosselen en garnalen met verse pasta, spinazie, kerstomaatjes en kreeftenjus <i>Squid, mussels and shrimp with fresh pasta, spinach, cherry tomatoes and a lobster sauce</i>		
Scampi		24
Spies van scampi met verse pasta, spinazie, cherry tomaatjes en kreeftenjus <i>Skewer of scampi with fresh pasta, spinach, cherry tomatoes and a lobster sauce</i>		
Kreeft		29,50
Halve kreeft met verse pasta, spinazie, kerstomaatjes en kreeftenjus <i>Half lobster with fresh pasta, spinach, cherry tomatoes and a lobster sauce</i>		
Plateau Fruit de Mer		42,50
Halve kreeft, 3 gambas, 3 oesters, mosselen, vongole en scheermessen, met rode wijnazijn met uitjes, citroen en huisgemaakte mayonaise <i>Half lobster, 3 gambas, 3 oysters, mussels, vongole and razor clams, with red wine vinegar with red onion, lemon and homemade mayonnaise</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.

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>	
Aardbei	8
Verse aardbeien met aardbeienijs en aardbeien room <i>Fresh strawberries with strawberry sorbet and a strawberry cream</i>	
Brownie	8
Brownie van Belgische chocolade met dulce de leche en vanille ijs <i>Brownie of Belgian chocolate with dulce de leche and vanilla ice</i>	
Dragon Fruit	8,5
Parfait van paars drakenfruit met mango sorbet en bramensaus <i>Purple dragonfruit parfait with a mango sorbet and a blackberry sauce</i>	
Ananas	9
Gekonfijte ananas met sorbet van framboos en schuim van kokos <i>Candied pineapple with a raspberry sorbet and a coconut foam</i>	

VOORGERECHTEN / STARTERS

Gazpacho **	9
Koude Spaanse soep van tomaat, komkommer en paprika <i>Cold Spanish soup of tomato, cucumber and bell pepper</i>	
Carpaccio	16
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en truffel crème <i>Beef carpaccio with Parmesan and a truffle cream</i>	
Ceviche	19,5
Ceviche van coquille, tonijn en zalmfilet met gember, mango en chioggia bietjes <i>Ceviche of scallop, tuna fillet and salmon fillet, with ginger, mango and Chioggia beets</i>	
Caprese **	17
Salade met gele en rode tom-tomaatjes, burrata en basilicum <i>Salad with yellow and red tom-tomatoes, burrata and basil</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.

MAAND MENU / MONTHLY MENU

VOORGERECHT / STARTERS

Vitello Tonato
Vitello Tonato

OF/OR

Gemarineerde zalm met wasabi creme, wakame en een kruidensalade
Marinated salmon with wasabi cream, wakame and herbal salade

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Zwartpoot hoender met zomerse groentjes, Roseval aardappel en truffeljus
Poulet Noir with seasonal vegetables, Roseval potato and a truffle sauce

OF/OR

Gegrilde zeebaarsfilet met spinazie, linguini en een antiboise van courgette en tomaat
Grilled seabass fillet with spinach, linguini and an antiboise of zucchini and tomato

DESSERT

Parfait van pitahaya met mango sorbet en bramensaus
Pitahaya parfait with a mango sorbet and a blackberry sauce

OF/OR

Café Complet
Coffee with friandises

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.

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