



MAASTRICHT

KRUISHERENHOTEL

OOSTWEGEL COLLECTION®

VAN HARTE WELKOM IN HET KRUISHERENRESTAURANT

Onze Chef de Cuisine, Bram Haenen, 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.

3 gangen € 48,-	Hamachi Iberico Pistache
4 gangen € 61,-	Hamachi Konijn Iberico Pistache
5 gangen € 69,-	Hamachi Konijn Schol Iberico Pistache
6 gangen € 80,-	

Bijpassende wijn per glas € 8,00



MAASTRICHT

KRUISHERENHOTEL

OOSTWEGEL COLLECTION®

HAMACHI

rivierkreeft | radijs | miso | komkommer | soja | citroen gras

KONIJN & KREEFT

sojaboontjes | gerookte eidooier | groene kool | asperge | risotto | sjalottenjus

SCHOL

ganzenlever | Hollandse garnaal | prei | salie | peterseliewortel

IBERICO

artisjok | gnocchi | beukenzwam | uitjes | spitskool | mosterd

KAASPLATEAU

diverse kazen | appelstroop

PISTACHE

ruby chocolade | yuzu | witte chocolade | bloedsinaasappel