



MAASTRICHT

KRUISHERENHOTEL

OOSTWEGEL COLLECTION®

VAN HARTE WELKOM IN HET KRUISHERENRESTAURANT

Onze Chef de Cuisine, 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,- | Corvina Kalf & Asperge Groene Appel |
| 4 gangen € 61,- | Corvina Tarbot Kalf & Asperge Groene Appel |
| 5 gangen € 69,- | Corvina Tarbot Lam Kalf & Asperge Groene Appel |
| 6 gangen € 80,- | |

Bijpassende wijn per glas € 8,-



MAASTRICHT

KRUISHERENHOTEL

OOSTWEGEL COLLECTION®

CORVINA

witte asperge | radicchio | kokkels | doperwten | yuzu

TARBOT

tomaat | zeekraal | lamsoor | artisjok | daslook | haring kaviaar

LAM

geitenkaas | kaantjes | zwarte olijf | bosui | komijn jus

KALF & ASPERGE

zwezerik | asperge | tuinboon | saffraan jus

KAASPLATEAU

diverse kazen | perencompote

GROENE APPEL

Dael's droum thee | groene thee | crumble matcha