



MAASTRICHT

KRUISHERENHOTEL

OOSTWEGEL COLLECTION®

VAN HARTE WELKOM IN HET KRUISHERENRESTAURANT

Onze chef de cuisine Menno Bannier presenteert diverse culinaire verrassingen waarbij het bedieningsteam, passende wijnen schenkt. Bij het samenstellen van het menu wordt rekening gehouden met de seizoenen.

De chef de cuisine werkt graag met biologische en lokale producten.

3 gangen € 55,-	Hamachi Bavette Karamel
4 gangen € 65,-	Hamachi Tarbot Bavette Karamel
5 gangen € 75,-	Hamachi Tarbot Kalf Bavette Karamel
6 gangen € 85,-	

Bijpassende wijn per glas € 8,-



MAASTRICHT

KRUISHERENHOTEL

OOSTWEGEL COLLECTION®

HAMACHI

wasabi | paksoi | dashi | enoki | wilde rijst | komkommer

TARBOT

eendenlever | bleekselderij | vijg | kastanje champignon | waterkers

KALF

hazelnoot | rode ui

BAVETTE

aardpeer | rode linzen | knolselderij | katenspek | peterselie

KAASPLATEAU

diverse kazen | vijgen compote

KARAMEL

amandel | appel