

L'ÉTOILE

Dit is niet zomaar een restaurant in Maastricht...

Gelegen in het hart van het Teaching Hotel, onderdeel van de Hotel Management School Maastricht (HMSM), wordt het restaurant gerund door eerstejaarsstudenten die hun passie en gastvrijheid met je delen.

Ons restaurant is lid van de Dutch Cuisine die duurzaam eten en leven promoten. We brengen hoogwaardige, seizoensgebonden en lokaal geproduceerde gerechten op tafel volgens de vijf principes Cultuur, Gezondheid, Natuur, Kwaliteit, Waarde en de regel 80-20 (80% groenten - 20% duurzaam geproduceerde eiwitten).

In lijn met het Nationaal Preventieakkoord worden alcoholische versnaperingen voor docenten en studenten van HMSM vanaf 17:00 uur geserveerd.



Lunch Menu

€11,50

Regenboogforel uit Sint-Pieters-Voeren

Ceviche marinade met passievrucht | mango | rode ui | cashew | zeekraal

Nazomersalade **V**

Dagelijks wisselende salade met vegetarische ingrediënten gecreëerd door onze studenten

*

€7,50

Groentesoep **V**

Dagelijks wisselende verse soep boordevol seizoensgroenten uit de buurt

*

€14,50

Tagliatelle al ragù bolognese **V**

Rucola | Sjevraoje belegen geitenkaas

Noordzeevis van de dag

Hoofdgerecht met passend garnituur

Gesplitste rundersukade

Bloemkool | romanesco | cantharellen | bosui | bearnaisesaus | rode wijnjus

*

€10,50

Kaas assortiment + €4,00 **V**

Canisius stroop | druiven | kletsenbrood

Zoete aardappelcake **V**

Glazuur van roomkaas en BEEing Pure honing uit eigen tuin | ingelegde bramen | beurre noisette roomijs

Huisgemaakte friandises en la Fève bonbons **V**

€5,50

V = Vegetarisch

Alle gerechten kunnen vegetarisch verzorgd worden