

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, wordt het restaurant gerund door
eerstejaarsstudenten die hun passie en
gastvrijheid met u delen.

Ons restaurant is een trots 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).



Eerste Gang

Herten pekelvlees

€10

krokante tortilla | knolselderij | kweeper pickle | walnoot | Cipriani saus a la Harry's bar



Winter salade (V)

€10

Dagelijks wisselende salade gecreëerd door onze studenten met vegetarische ingrediënten



Groente soep (V)

€6,50

Dagelijkse wisselende soep boordevol verse seizoen groente uit de buurt

Tweede Gang

Noordzee vis vangst van de dag

€12,50

Hoofdgerecht met passend garnituur

Filet van wild zwijn

€12,50

conchiglie | pompoen | spruitjes | gremolata | romige saus van Nduja

Derde Gang

Kaas assortiment

€12,50

Stroopstoker appelstroop | druiven | kletsenbrood

Pavlova

€10

crèmeux van duindoornbes | gebakken witte chocolade | banaan compote | jus van duindoornbes

Huisgemaakte friandises en La Fève bonbons

€3,50