

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.



Diner menu

Regenboogforel uit Sint-Pieters-Voeren €11,50

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

Gevulde artisjokbodem V

Zwarte sesam | bieslook | gefrituurde kappertjes | tomaat variëteiten

*

€11,50

Gegrilde flespompoen V

Rode curry kokossoep | krokante kataifi | compote van bospeen | pompoenpitten | koriander

Noordzee scholfilet

Oosterschelde mosselen | gestoofde prei | beukenzwammen | broodsoldaatjes | blanke botersaus van mosseljus

*

€14,50

Gerookte spitskool V

Aardappelzalf | karnemelk | lavas | rode bes | Blanche Dael koffie

Gesplitste rundersukade

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

*

€10,50

Kaas assortiment + €4,00 V

Canisius stroop | druiven | kletsenbrood

Witte chocolade en yoghurt V

Gepocheerde perzik | kardemon | amandeltuile | frambozencoulis | pistache

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

Mogen de studenten uw bijpassende dranken samenstellen?

Per glas

€6,50

V = Vegetarisch

Alle gerechten kunnen vegetarisch verzorgd worden

Aperitief

Langlois-Château, Crémant de Loire	€5,50
Kir Royal	€7,50
Aperol / Limoncello Spritz	€7,50
Bollinger Special Cuvée Brût, Champagne	€82,50

Natureo 0.0%	€5,50
BLÅ Sparkling tea	€5,50
Jus de raisin gazéifié - Paul Giraud	€5,50
NONA Gin & Fever Tree Tonic	€7,50
Limon Spritz	€7,50
Crodino	€3,50

Fous

Water 0,35 L	€1,50
Water 0,70 L	€3,00
Pepsi / Pepsi Max	€3,00
7Up Free	€3,00
Sisi Orange	€3,00
Lipton Ice Tea Sparkling / Ice Tea Green	€3,00
Royal Club Tonic / Bitter Lemon	€3,00
Royal Club Cassis / Ginger Ale	€3,00
Royal Club Appelsap / Sinaasappelsap	€3,00
Fever Tree Tonic	€4,50
Bundaberg Ginger Beer	€5,00

Cocktails

Honey Bee, gemaakt met onze eigen honing	€9,50
Pornstar Martini	€9,50
Espresso Martini	€9,50
Whiskey Sour	€9,50
7 Sins Gin & Fever Tree Tonic	€9,50

Mocktails

Virgin Honey Bee	€7,50
Virgin Pornstar	€7,50
No Whiskey Sour	€7,50
NONA Gin & Fever Tree Tonic	€7,50

Digestief

Cognac XO	€10,50
Armagnac	€8,50
Calvados XO	€9,50
Licor 43	€4,50
Amaretto	€4,50
Tia Maria	€4,50
Grand Marnier	€4,50
Cointreau	€4,50
Baileys	€4,50
Limoncello	€4,50
Sambuca	€4,50

Koffie & Thee

Koffie	€3,00
Thee	€3,00
Cappuccino	€3,50
Espresso	€3,00
Dubbele espresso	€3,75
Latte macchiato	€3,75
Flat white	€4,00
Verse muntthee / gemberthee	€3,75
Warme chocolademelk <i>met slagroom</i>	€3,75
Chai Latte	€3,75

Bier

Brand Pilsener	€3,50
Wisseltap	€5,00

FLES

Stadsbrouwerij Maastricht

De muzikale Andreas, IPA, <i>laag alcohol</i>	0,3%	€5,00
De eigenzinnige Elizabeth, Tripel	9,1%	€5,00
De avontuurlijke Gérard, IPA	7,0%	€5,00
De dorstige Lambertus, Blond	5,5%	€5,00
De Maltezer, Amber	6,5%	€5,00
De royale Martinus, Hoppy Blond	5,4%	€5,00
Mergel Wit	5,0%	€5,00
Westmalle Tripel	9,5%	€5,00
Westmalle Dubbel	7,0%	€5,00
Gulpener UR-Weizen	5,3%	€5,00
La Chouffe	8,0%	€5,00
Liefmans Fruitesse	3,8%	€5,00
Corona	4,6%	€5,00

ALCOHOL-VRIJ

Brand Weizen	€4,00
Warsteiner Pilsener	€3,50
Afligem Blond	€4,00