

L'étoile

Dit is niet zomaar een restaurant in
Maastricht...

Het ligt in het hart van ons Teaching Hotel,
onderdeel van het Hotel Management School
Maastricht.

Onze eerstejaars studenten tonen u hun passie
en gastvrijheid.

We brengen hoge kwaliteit, seizoensgebonden
en lokaal geproduceerde gerechten op tafel.
Verbreed je culinaire horizon of geniet gewoon
van je tijd bij ons.

VOORGERECHT



Coeur de boeuf tomaat

€8,50

Gevuld met zwarte quinoa | Suikerboontjes |
Erwtjes | Bieslook crème



2019 Chardonnay, Terre Noble €3,70

Ceviche van makreel

€8,50

Komkommer | Granité van komkommer en ponzu |
Radijs | Zeekraal



2019 Sauvignon Blanc, Dourthe No. 1 €6,00

HOOFDGERECHT

Sliptong

€8,50

Gevuld met spitskool | Gekonfijte tomaatjes | Lamsoren | beurre blanc
met citroengras



2020 Chardonnay, Salentein Barrel Selection €7,00



Geroosterde venkel

€8,50

Tuinboontjes | Crème vert pré | Krielaardappeltjes | Venkel krokant |
Oude kaas mayonaise



2019 Gamay, Beaujolais-Village, Domein Piron €5,50

Diamant haas van het Blanc Bleu Belge rund

€8,50

Piperade | Bimi | Groene asperges |
Hollandaise saus | Jus nature



2019 Malbec, Salentein Barrel Selection €7,00

BIJGERECHT

Zoete aardappelfrietjes €3,50

Topping van krokant gebakken uitjes |
huisgemaakte ras el hanout mayonaise

Zuurdesembrood €3,50

Boter | Nederlandse koolzaadolie
| olijfolie | zeezout

NAGERECHT

Kaas assortiment

€12,50

Stroopstoker stroop | Druiven |
Kletsenbrood

Panna cotta van karnemelk

€8,50

Aardbeien | Blauwe bessen | Aloë vera |
Koekkruiden

Huisgemaakte friandises en La Fève bonbons

€3,50