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 je 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).

Teaching Hotel ZUYD
Hotel Management School Maastricht

Diner menu

€11,50

Tartaar van zeebaars
Koolrabi | haring kaviaar | gemarmerde vinaigrette van karnemelk en daslook | gedroogde zwarte citroen

“Foie gras” van noten V
Grapefruit | bleekselderij | hazelnoot vinaigrette | broodcroutons | koffie

*

€11,50

“Frikandel speciaal” van gele wortel V
Ketchup van gedroogde abrikozen | koolzaadolie mayonaise | mosterdfruit | zoet zure sjalot | bosui

Sint Jacobsschelpen
Met kurkuma ingelegde bloemkool | tempura van zeesla | gefrituurde kappertjes | beurre noisette met Tomasu soja saus

*

€14,50

Geroosterde broccoli V
XO shiitake vinaigrette | Hollandaise saus | edamame boontjes | macadamia | pani puri | zwarte knoflook

Gegrilde hoenderfilet
Gebakken witlof | roodlof | zwarte sesam | gerookt spek crumble | romige morille saus

*

€10,50

Kaas assortiment +€4,00 V
Canisius stroop | druiven | kletsenbrood

Tapiocaparels van passievrucht V
Gekarameliseerde witte chocolade | kokos | olijfolie met vanille | gebrande merengue

Geitenkaas crème brûlée V
Roggebrood ijs | roggebrood kruimels | piment | limoencress

Huisgemaakte friandises en La Fève bonbons +€5,50 V

*

Mogen de studenten uw wijnen kiezen?

2-gangen wijnarrangement	€13,00
3-gangen wijnarrangement	€19,50
4-gangen wijnarrangement	€26,00

V = vegetarisch
Alle gerechten kunnen vegetarisch worden gemaakt

Teaching Hotel ZUYD
Hotel Management School Maastricht