

L'etoile

This is not just another restaurant in
Maastricht...

It lies at the heart of our Teaching Hotel, part
of the Hotel Management School Maastricht.

Our first-year students will show you their
passion and hospitality, even in this new
reality.

We bring high-quality, seasonal and locally
sourced dishes to the table. Expand your
culinary horizons or simply enjoy your time with
us.

STARTERS



Panna Cotta van Bataat

Gemeriseerde venkel | pinda | gekarameliseerde sjalotten |
kriensalade | bieslook crème

€8.5

Steak Tartare van Kalf

€8.5

Tempura van Noordzee Scholfflet | Crème van Avocado | Beukenzwam |
Erlandijvie | Peterselie Olie

MAIN COURSES

In Boter Gebakken Kabeljauwfilet

€8.5

Marol Hutspot | Ingelegd Mosterdzand | Kedske Tafelzuur | Marol
Chips | Beurre Blanc | Algenpoeder



Flammkuchen

€8.5

Avocado | Zwarte Bessen | Paddenstoelen uit het Bos | Aioli | Kervel

Nederlandse Boerderij Eend

€8.5

Cakeje van Pongoen | Bloemsool | Pongoesotten | Bloedzuur | Zwarte Kerslook

SIDES

Zoete aardappelfrietjes €3.5 Zuurdesembrood €3.5

Topping van Krokante UI |
Meestelijke Huisapinaise

Boter | Nederlandse Koolzaadolie
| Olijfolie | Zeezout

DESSERTS

Kaas

€12

Herfstwandeling Door het Bos

€8.5

Assortiment

Stroopfoker Streep |
Draives | Kersenbrood

Hazelnoot Chocolademousse | Gel van Ginber |
Merengue | Chocoladeijs | Kruimels van Hazelnoot

Huisgemaakte Friandises en La Fève Bonbons

€3.5