

VOORGERECHTEN / STARTERS

<u>Kreeftensoep</u>	15
Kreeftensoep met scampi en room <i>Lobster bisque with scampi and cream</i>	
<u>Tataki</u>	17,5
Tataki van tonijn met sesam, wakame en een crème van wasabi <i>Tuna tataki with sesame seeds, wakame and wasabi crème</i>	
<u>Serranoham Surf & Turf</u>	16,5
Serranoham met scampi, truffel crème en rucola <i>Serranoham with scampi, truffle creme and arugula</i>	
<u>Rode biet carpaccio **</u>	14,5
Carpaccio van rode biet met geitenkaas walnoten en truffelolie <i>Beetroot carpaccio with goat cheese, walnuts and truffle oil</i>	

Wild Specials / Game Specials

<u>Terrine van gevogelte</u>	12,5
Huisgemaakte terrine van gevogelte met gekonfijte vruchten <i>Homemade poultry terrine with candied fruits</i>	
<u>Gekonfijte eendenbout</u>	22,5
Gekonfijte eendenbout met zuurkool, aardappelmousseline en champignons <i>Duck confit with sauerkraut, potato mousseline and mushrooms</i>	
<u>Hertenrugfilet</u>	32,5
Hertenrugfilet met rode kool, spruitjes, rösti en wildjus <i>Venison fillet with red cabbage, Brussels sprouts, rösti and game gravy</i>	
<u>Duinbessensorbet</u>	7,5
Duinbessensorbet met gebakken appeltjes en krokante amandelen <i>Dune berry sorbet with baked apples and crispy almonds</i>	

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
Ask one of our employees about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

<u>Tournedos Rossini</u>	36
Gegrilde ossenhaas met foie gras en rode portsaus <i>Grilled beef tenderloin, with foie gras and red port sauce</i>	
<u>Piepkuiken</u>	22,5
Piepkuiken met bulgur, groentes en gevogelte jus <i>Spring chicken with vegetables and poultry gravy</i>	
<u>Zalmfilet</u>	24,5
Gegrilde zalmfilet met groene asperges, linguini, beurre blanc en salsa van tomaat <i>Grilled salmon fillet with green asparagous, linguini, beurre blanc and tomato salsa</i>	
<u>Roodbaarsfilet</u>	25
Gegrilde roodbaarsfilet met zeekraal, orzo en kreeftenjus <i>Grilled red bass fillet with with samphire, orzo and lobster gravy</i>	
<u>Risotto **</u>	21
Risotto van orzo met paddestoelen, peterselie en Parmezaanse kaas <i>Orzo risotto with mushrooms, parsley and Parmesan cheese</i>	

DESSERTS

<u>Kaasplateau</u>	12,5
Kaasplateau 3 soorten met notenbrood, walnoten en Limburgse stroop <i>Assorted platter of 3 cheeses with nut bread, walnuts and Limburgian apple syrup</i>	
<u>Sinaasappel</u>	8,5
Sinaasappeltaartje met vanille ijs <i>Orange pie with vanilla ice cream</i>	
<u>Chocolade panna cotta</u>	9
Witte chocolade panna cotta met Baileys chocolate likeur en rood fruit <i>White chocolate panna cotta with Baileys chocolate liqueur and red fruit</i>	
<u>Parfait</u>	8
Stroopwafel parfait met koude kaneel sabayon <i>Stroopwafel parfait with cold cinnamon sabayon</i>	

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
Ask one of our employees about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.



Crowne Plaza Maastricht
Gebruikersnaam: bar
Wachtwoord: bar

de Mangerie

