

MOCKTAILS

- Nojito

Ginger ale - mint - lime - sparkling water

8,-
- Virgin Milano

Cranberry juice - prosecco 0.0 - lime juice - cucumber - mint

8,-
- Exotic Spritz

Juice Lime - Royal Club Tonic - Mango

8,-
- Nugo

Elderflower syrup - 0.0% prosecco - sparkling water

8,-

SPRITZ

- Aperol Spritz

Aperol - prosecco - sparkling water

9,-
- Limoncello Spritz

Limoncello - prosecco - sparkling water

9,-
- Hugo

Elderflower syrup - prosecco - sparkling water

9,-
- Campari Milano

Campari - prosecco - cranberry juice - sparkling water

9,-

GIN-TONIC

- Bombay Sapphire

Fever tree tonic - citrus - juniper

13,-
- Dry Dutch 1689

Fever tree tonic - ginger - lemon - juniper

14,-
- Hendrick's Gin

Fever tree tonic - cucumber - juniper

15,-
- Gin Mare

Fever tree tonic - rosemary - juniper

15,-
- Dutch Pink 1689

Fever tree tonic - red fruits

15,-

CROWNE PLAZA MAASTRICHT
T. +31 (0)43 3509191
E. info@cp-maastricht.nl
W. www.cpmaastricht.com
A. Ruiterij 1 | 6221 EW Maastricht | Netherlands

HIGH TEA

12:00 - 17:00

Maastricht High Tea €26,50 p.p.

Glas bubbels, soep van de dag, hartig belegde sandwiches, verse smoothie, zoete lekkernijen, scones, room, jam, honing, warme hartige bladerdeeg hapjes, fruitsalade en een selectie van Ronnefeldt thee

Glass of bubbles, soup of the day, savory sandwiches, fresh smoothie, sweet treats, scones, cream, jam, honey, warm savory puff pastry snacks, fruit salad, and a selection of Ronnefeldt tea

MEN'S TEA

12:00 - 17:00

Men's Tea €27,50 p.p.

Seizoensbier, soep van de dag, plank met warme en koude hapjes, brood en smeersels

Seasonal beer, soup of the day, platter with hot and cold bites, bread and spreads

KIDS MENU

- Soep van de week

Soup of the Week

4,50
- Pasta met tomatensaus (Laag in suiker en zout)

Pasta with tomato sauce (low in sugar and salt)

9,50
- Gegrilde kipfilet met frieten en appelmoes

Grilled chickenbreast with french fries and apple sauce

14,50
- Kleine fish & chips

Small fish and chips

14,50
- Kinderijs

Icecream for our little guests

5,50

CROWNE PLAZA
BY IHG
Maastricht

FOOD & DRINKS MENU

A little something
keeps you going

COCKTAILS

17:00 - 0:00

- Mojito

Havana Club 3yr - mint - lime - sparkling water

15,-
- Espresso Martini

Kahlúa - absolut vodka - espresso

15,-
- Cosmopolitan

Absolut Vodka - triple sec - cranberry juice - lime juice

15,-
- Negroni

Campari - gin - martini rosso

15,-
- Margarita

Tequilla - triple sec - lime juice

15,-
- Old Fashioned

Four Roses - sugar syrup - angostura bitters

15,-
- Amaretto Sour

Amaretto - lime juice - foamer

15,-
- Whiskey Sour

Bourbon - lime - sugar syrup - foamer

15,-
- Moscow Mule

Absolut vodka - gingerbeer - mint - lime

15,-
- Maastricht Mule

Dutch Gin - ginger beer - mint - lime

15,-
- Mexican Mule

Tequilla - lime juice - ginger beer - mint - ginger

15,-
- Carpharnia

Cachaca rum - lime - brown sugar - sparkling water

15,-
- Basilicum Smash

Dutch gin - lemon juice - sugar syrup - foamer - basil

15,-

SIGNATURE COCKTAILS

- Glacier

Havana Club - Malibu-Cointreau - coconut syrup - blue curaçao

15,-
- Sweet Escape

Licor 43 - amaretto - cointreau - prosecco - pineapple

15,-
- Kellyiente

Jameson - Licor 43 - lime juice - ginger ale - ginger

15,-
- Apple Pie

Amaretto - apple juice - vanilla syrup - lime juice - cinnamon

15,-
- Lost saileor

Chivas - Martini Rosso - Sambucca - dark chocolate

15,-

EAT, DRINK, ENJOY.

SMALL BITES

Bitterballen <i>met Limburgse mosterd</i>	(4 stuks)	6,-
The famous Dutch bitterballen with regional mustard	(8 stuks)	12,-
Japanse gefrituurde kip <i>met chipotle-mayonaise</i>	(8 stuks)	12,-
Chicken bites with mayo chipotle		
Butterfly garnalen <i>met chilisaus</i>	(10 stuks)	12,-
Deep fried butterfly shrimps with chili sauce		
Snack assortiment <i>met dips</i>	(12 stuks)	12,-
Assortment of deep fried snacks with different dips		
Vegetarische borrel <i>Mini loempia's, uienringen, kaassouffles chilisaus en Limburgse mosterd</i>		12,-
Vegetarian bites; deep fried mini spring rolls, onion rings, cheese bites chilisaus and regional mustard		
Nacho's <i>met cheddar saus, guacamole, salsa van tomaat en jalapeños</i>		13,-
Nachos with cheddar sauce, guacamole, tomato salsa and jalapeños		
Borrelplank <i>met warme en koude hapjes, brood en smeersels</i>		23,-
Platter with hot and cold bites, bread and spreads		

SALADS

✓	Caesar salade <i>met gegrilde kip, ansjovis dressing, gedroogde tomaat en Parmezaanse kaas</i>	21,-
	Cesar salad with grilled chicken, anchovy dressing, dried tomatoes and parmesan cheese	
✓	Camembert salade <i>met vijgen, walnoten en balsamico honing dressing</i>	18,-
	Camembert salad with figs, walnuts and balsamico honey dressing	
✓	Fattoush salade <i>met verse groenten, granaatappel, sumak en pita crisps (optioneel: scampi of halloumi + €4,00)</i>	15,-
	Fattoush salad with fresh vegetables, pomegranate, sumac and pita crisps (optional: scampi or halloumi + €4.00)	

SANDWICHES

Bagel gerookte zalm <i>met dille roomkaas, komkommer en sla</i>	13,-
Bagel with smoked salmon, dill cream cheese, cucumber and lettuce	
Bagel brie & chutney <i>met roomkaas en amandelen</i>	12,-
Bagel with brie, chutney, cream cheese and almonds	
Croque monsieur XXL <i>(Madame-fried egg +€2,00)</i>	13,-
Croque Monsieur with béchamel, ham and cheese	
Classic Club sandwich <i>met friet</i>	22,-
Club Sandwich with French Fries	

SOUP

V	Pompoen-harirasoe <i>met geroosterde pompoenblokjes en paprikapompoenpitten</i>	9,-
	Pumpkin harissa soup with diced roasted pumpkin and paprika pumpkin seeds	
V	Soep van de week <i>met huisgemaakte croutons</i>	9,-
	Soup of the week with homemade croutons	

THE FAVOURITES

Crowne Burger	<i>gegrilde runderburger, spek, Cheddar kaas en friet</i>	22,-
Beef burger with cheddar, bacon and french fries		
V* Beyond Meat® Burger	<i>met guacamole, sla en friet</i>	22,-
Beyond Meat® Burger with guacamole, salad and fries		
Kipburger	<i>met Chipotle mayo, coleslaw en friet</i>	22,-
Chicken Burger with Chipotle mayo, coleslaw, and fries		
Linguini Bolognese	<i>met rundvlees ragu, Parmezaanse kaas en verse kruiden</i>	24,-
Linguini with beef ragù, parmesan cheese and fresh herbs		
Wok chicken	<i>met kipfilet, diverse groenten en ramen noedels</i>	21,-
Wok chicken with vegetables and ramen noodles		
Gegrilde zalm	<i>met orzo, beurre blanc met bieslook en seizoensgroenten</i>	26,-
Grilled salmon fillet with orzo, beurre blanc with chives and seasonal vegetables		
Flat iron steak	<i>met groene pepersaus, aardappelgratin en salade</i>	28,-
Flat iron steak with green pepper sauce, potato gratin and salad		
Fish & Chips	<i>met friet, gemengde salade en huisgemaakte tartaarsaus</i>	22,-
Fish & chips with French fries, mixed salad and homemade tartar sauce		

SWEETS

V	Limburgse vlaai <i>van "Peter Lemmens"</i> 'Limburgse vlaai' from local pastry chef Peter Lemmens	6,-
V	Flan <i>met karamel</i> Flan with caramel	10,-
V	Banoffee pie <i>in een glas</i> Banoffee pie in a glass	12,-
V	Ijs selectie <i>3 bollen naar keuze, slagroom optioneel</i> Selection of 3 ice cream scoops of your choice, whipped cream optional	12,-
V GF	Dame Blanche <i>vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i> Dame Blanche, vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream	12,-

GF – Gluten vrij – Gluten free
V – Vegetarisch – Vegetarian

 – Vegan

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

*Beyond Meat® Burger, op verzoek veganistisch verkrijgbaar
*Beyond Meat® Burger, available vegan on request

DRINKS

Warme dranken / Hot drinks			
Koffie	3,50	Latte macchiato	4,25
Espresso	3,50	Warme chocolademelk	5,50
Dubbele espresso	5,00	Ronnefeldt thee	3,50
Cappuccino	4,00	Verse munt / gember thee	4,50
Koffie verkeerd	4,00	Irish / French / Spanish coffee	9,50
Frisdranken / Softdrinks			
Sourcy blauw / Rood	3,75	Royal Club Tonic / Bitter Lemon	4,00
Pepsi Cola / Pepsi Max	3,75	Royal Club Cassis / Ginger Ale	4,00
Seven-Up / Sisi Sinas	3,75	Lipton Ice Tea / Ice Tea Green	4,00
Rivella	4,00	Sourcy Pure Blue / Red 75cl	8,00
Vruchtensappen / Fruit juices			
Verse Jus d' Orange	6,00	Tomatensap	4,25
Appelsap	3,75	Homemade smoothie	6,50
Bieren van de tap / Draft beers			
Brand Pilsener 25cl	4,75	De Koninck 25cl	6,75
Brand Pilsener 50cl	9,50	Weizen 30cl brand	6,75
		Weizen 50cl brand	9,95

Lokale bieren van de tap / Local draft beers

Mergel Wit, uit Maastricht - 25cl **7,50**

Bieren van de fles / Bottled beers

Heineken Star Bottle	5,50	Affligem Blond	6,25
Duvel	7,50	Affligem Dubbel	6,25
Liefmans on the rocks	5,50	Affligem Tripel	7,25
Brand Oud Bruin	4,50		

Alcoholvrije bieren / 0.0% beers

Heineken 0.0%	4,50
Amstel Radler 0.0%	4,50
Affligem Blond 0.0%	5,50

WINES

Mousserend	Glass	Bottle
Grand Barón 0.0%	7,50	39,50
La Tordera Jelma's	8,00	42,50
Simonsig Kaapse Vonkel Rosé	9,00	49,50
Laurent-Perrier Brut Champagne	17,50	95,00
White	Glass	Bottle
Sedosa Verdejo Sauvignon Blanc	6,00	35,00
Viu Manent Chardonnay	7,50	42,50
Simonsig Chenin Blanc	7,00	39,50
Von der Leyen (zoet/sweet)	6,00	35,00
Mip Classic Vermentino	9,00	49,50
Apostelhoeve Cuvée XII, uit Maastricht		59,00
Rosé	Glass	Bottle
Maison Virginie Cinsault Grenache Syrah	6,00	35,00
MIP Cinsault Syrah Grenache	9,00	49,50
Red	Glass	Bottle
Sedosa Tempranillo Shiraz	6,00	35,00
Chermin des Geants Merlot	7,50	42,50
Simonsig Cabernet Sauvignon Shiraz	7,00	39,50

VRAAG EEN MEDEWERKER NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART
ASK ONE OF OUR EMPLOYEES FOR OUR EXTENDED WINE LIST

DRINKS

Likeuren / Liqueurs 4cc			
Amaretto Disaronno	7,00	Cointreau	8,00
Grand Marnier	9,00	Kahlúa	7,00
Drambule	9,00	D.O.M. Benedictine	8,00
Sambuca Molinari	7,00	Baileys	7,00
Limoncello DiCapri	6,00	Licor 43	7,00

Binnenlands Gedistilleerd / Dutch Spirits 4cc

Ketel 1 Jonge Jenever	4,50	Bokma Oude Jenever	4,50
Els La Vera	4,50	Sonnema Berenburg	4,50

Buitenlands Gedistilleerd / Foreign spirits 4cc

Malibu	7,00	Bacardi Carta Blanca	8,00
Absolut Vodka	7,00	Havanna	8,00
Grey Goose Vodka	14,00	Don Papa	11,00
Pernod / Ricard	7,00	Grappa Julia	7,00
Olmeca Tequila Blanco	7,00	Grappa Rossj Bass	13,00

Cognacs / Brandies 4cc

Busnel Calvados Trois Lys	9,00	Remy Martin V.S.O.P.	12,00
Hennessy VS	12,00	Hennessy X.O.	39,00

Whisky / Whiskey 4cc

Scotch

Chivas Regal 12 YO	12,00	Dimple 15 YO	13,00
Macallan 12 YO	19,00	Johnny Walker Black Label 12 YO	11,00

Irish

John Jameson	8,00
--------------	------

American

Four Roses	7,00	Bulleit	12,00
Jack Daniel's	9,00	Woodford	14,00

Single Malt

Glenfiddich 12 yO	12,00	Dalwhinnie 15 yO	15,00
Glenmorangie 10 yO	13,00	Oban 14 yO	17,00
Talisker 10 yO	14,00	Lagavulin 8 yO	18,00

Aperitieven / Aperitifs

Crodino (non-alc.)	5,00	Sherry Medium/Dry	6,00
Kirr	7,00	Taylor's Select Ruby Port	6,00
Kirr Royal	10,00	Taylor's LBV Port	8,00
Martini Bianco/Rosso	6,00	Taylor's 10 YO Tawny Port	10,00



FREE WI-FI

NETWORK: IHG ONE REWARDS
TICKET LOGIN: MSTNL

Cocktails served from 17:00

ENTREES

<u>Zalm</u>	19
Zalm sashimi met ponzu-marinade, bosui, sesamzaad, coriander, chili en wasabi crème Salmon sashimi with ponzu marinade, spring onion, sesame seeds, coriander, chili and wasabi cream	
<u>Makreel</u>	18
Gerookte makreelrillette met mierikswortelcrème, ingelegde komkommer en geroosterd brood Smoked mackerel rillette with horseradish cream, pickled cucumber and toasted bread	
<u>Rundertartaar</u>	19
Handgesneden rundertartaar met Parmezaan-espuma en dunne frieten Hand-cut beef tartare with Parmesan espuma and thin fries	
<u>Rosbief</u>	19
Dun gesneden runderrosbief met romescosaus, ingelegde sjalotjes, bieslook-olie en gedroogde olijven Sliced roast beef with romesco sauce, pickled shallots, chives oil and dried olives	
<u>Burrata**</u>	18
Burrata op gemengde bladsalade met geroosterde pompoen, zoetzure pompoencrème en salie dressing Burrata on mixed leaf salad with roasted pumpkin, sweet & sour pumpkin purée and crispy sage	

	<u>Specials</u>	
Wildbouillon		10
Wildbouillon met fijne groenten, gerookte eendenborst filet en madeira Game broth with fine vegetables, smoked duck breast fillet and madeira		
Pâté		19
Huisgemaakte wildpaté met rode ui-/vijgenchutney en geroosterd brood Homemade game pâté with red onion/fig chutney and toasted bread		
Hert		35
Gegrilde hertenfilet met knolselderijcrème, spruitjes, veenbessenconfituur en portjus Grilled venison fillet with celeriac purée, Brussels sprouts, cranberry jam and port gravy		
Eend		29
Confit de canard met gestoofde rode kool en jus de veau Confit duck leg with braised red cabbage and veal gravy		

MAIN COURSES

<u>Tournedos Rossini</u>	49
Gegrilde tournedos met foie gras, aardappelgratin, geroosterde paddenstoelen en jus de veau Grilled beef tenderloin with foie gras, potato gratin, roasted mushrooms and veal gravy	
<u>Lamsfilet</u>	30
Gegrilde lamsfilet met knolselderijcrème, geglaceerde wortelen, verse kruiden en rodewijnjus Grilled lamb fillet with celeriac purée, glazed carrots, fresh herbs and red wine jus	
<u>Zeebaarsfilet</u>	29
Zeebaarsfilet op romige orzo met beurre blanc, geroosterde pompoen en bieslook Seabass fillet on creamy orzo with beurre blanc, roasted pumpkin and chives	
<u>Risotto**</u>	24
Romige risotto van arboriorijst met paddenstoelencrème, geroosterde paddenstoelen en bieslook-olie Creamy arborio risotto with wild mushroom purée, roasted mushrooms and chives oil	
<u>Gnocchi**</u>	21
Pompoen-gnocchi in groentevenlouté met krokante salie en pompoenpitolie Pumpkin gnocchi in mascapone pompkin sauce with harissa pangrattato and pumpkin seeds	

DESSERTS

<u>Crumble</u>	11
Appel en speculaas crumble met huisgedraaid vanille ijs Apple and speculoos crumble with homemade vanilla ice cream	
<u>Cookie</u>	13
Gebakken cookie met chocolade en pecan nootjes geserveerd met huisgemaakt tiramisu ijs Baked cookie with chocolate and pecan nuts served with homemade tiramisu ice cream	
<u>Toffee</u>	11
Sticky toffee pudding met Baileys saus en caramel-ijs Sticky toffee pudding with Baileys sauce and caramel ice cream	
<u>Kaas</u>	15
Vier soorten kaas met kletzenbrood, Limburgse stroop en walnoten Cheese assortment with “kletzenbrood”, Limburgian syrup and walnuts	

** 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.



The Menu

ENTREES

Pompoen-harirasoep met geroosterde pompoenblokjes en paprikapompoenpitten

Pumpkin harissa soup with diced roasted pumpkin and paprika pumpkin seeds

Huisgemaakte wildpaté met rode ui- / vijgenchutney en geroosterd roggebrood

Homemade game pâté with red onion / fig chutney and toasted rye bread



MAIN COURSE

Gebakken zalmfilet met romige orzo en beurre blanc

Seared salmon fillet with creamy orzo and beurre blanc

Gegrilde kip supreme met parelcouscous en seizoensgroenten

Grilled chicken supreme with pearl couscous and seasonal vegetables

DESSERT

Sticky toffee pudding met Baileys saus en caramel-ijs

Sticky toffee pudding with Baileys sauce and caramel ice cream

Kaasassortiment van drie kazen met vijgencompôte en rozijnenbrood

Three cheeses with fig compote and raisin bread