

# 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

## Non - Alcoholic Gin Tonic

Lyre's London Dry 0,0 % - Fever tree tonic - grapefruit - rosemary

13,-

## Bombay Sapphire

Fever tree tonic - citrus - orange

14,-

## Dry Dutch 1689

Fever tree tonic - ginger - lemon

15,-

## Hendrick's Gin

Fever tree tonic - cucumber - lime

15,-

## Gin Mare

Fever tree tonic - rosemary - lime

15,-

## Dutch Pink 1689

Fever tree tonic - red fruits - lime

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

27,50

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

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,-

## Caipirinha

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,-

## Kellyente

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

15,-

## Apple Pie

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

15,-

## Lost Sailor

Chivas - Martini Rosso - Sambucca - dark chocolate

15,-

# EAT, DRINK, ENJOY.

## SMALL BITES

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

## SALADS

<b>Caesar salade</b> <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		
<b>V Val Dieu Salad</b> <i>Gemengde bladsalade met Val-Dieu kaas, tomaten, komkommer en walnoten</i>		18,-
Mixed leaf salad, Val Dieu cheese, tomatoes, cucumber & walnuts		
<b>Scampi Salad</b> <i>Gamba's met knoflook en boter, gemengde bladsalade met appel, cherrytomaten, olijven en bieslook</i>		19,-
Scampi with garlic and butter, mixed leaf salad with apple, cherry tomatoes, olives, and chives		

## SANDWICHES

<b>Bagel gerookte zalm</b> <i>met dille roomkaas, komkommer en sla</i>		13,-
Bagel with smoked salmon, dill cream cheese, cucumber and lettuce		
<b>V Ciabatta Caprese</b> <i>ciabatta met tomaten, mozzarella, pesto en balsamicoazijn</i>		12,-
Ciabatta with tomatoes, mozzarella, pesto, and balsamic vinegar		
<b>Pulled Pork</b> <i>Zacht broodje met barbecuesaus, coleslaw en krokante uitjes</i>		13,-
Soft bun with pulled pork, barbecue sauce, coleslaw, and crispy onions		
<b>Croque monsieur XXL</b> <i>(Madame-fried egg +€2,00)</i>		13,-
Croque Monsieur with béchamel, ham and cheese		

## SOUP

<b>V Tomatensoep</b> <i>met verse basilicum en een milde kruiding</i>		9,-
Silky tomato soup with fresh basil and mild seasoning		
<b>V Soep van de week</b> <i>met huisgemaakte croutons</i>		9,-
Soup of the week with homemade croutons		

## THE FAVOURITES

<b>Classic Club Sandwich</b> <i>met friet</i>		22,-
Classic Club Sandwich with French Fries		
<b>Crowne Burger</b> <i>gegrilde runderburger, spek, Cheddar kaas en friet</i>		22,-
Beef burger with cheddar, bacon and french fries		
<b>V* Beyond Meat® Burger</b> <i>met guacamole, sla en friet</i>		22,-
Beyond Meat® Burger with guacamole, salad and fries		
<b>Kipburger</b> <i>met Chipotle mayo, coleslaw en friet</i>		22,-
Chicken Burger with Chipotle mayo, coleslaw, and fries		
<b>V Linguini Verde</b> <i>Courgette, spinazie, cherrytomaten, knoflook, room, Parmezaanse kaas en rucola</i>		22,-
Courgette, spinach, cherry tomatoes, garlic, cream, Parmesan, and arugula		
<b>Wok chicken</b> <i>met kipfilet, diverse groenten en ramen noedels</i>		21,-
Wok chicken with vegetables and ramen noodles		
<b>Gegrilde zalm</b> <i>met orzo, beurre blanc met bieslook en seizoensgroenten</i>		26,-
Grilled salmon fillet with orzo, beurre blanc with chives and seasonal vegetables		
<b>Flat iron steak</b> <i>met groene pepersaus, aardappelgratin en salade</i>		28,-
Flat iron steak with green pepper sauce, potato gratin and salad		
<b>Fish &amp; Chips</b> <i>met friet, gemengde salade en huisgemaakte tartaarsaus</i>		22,-
Fish & chips with French fries, mixed salad and homemade tartar sauce		

## SWEETS

<b>V Limburgse vlaai</b>		6,-
Limburg pie		
<b>V Apple Strudel</b> <i>met vanille-ijs</i>		12,-
with Vanilla Ice Cream		
<b>V Basilicum Panna Cotta</b>		10,-
Basil Panna Cotta		
<b>V Ijs selectie</b> <i>3 bollen naar keuze, slagroom optioneel</i>		12,-
Selection of 3 ice cream scoops of your choice, whipped cream optional		
<b>V GF Dame Blanche</b> <i>vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>		12,-
Dame Blanche, vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream		

**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

<b>Warme dranken / Hot drinks</b>		
Koffie	3,50	Latte macchiato
Espresso	3,50	Warme chocolademelk
Dubbele espresso	5,00	Ronnefeldt thee
Cappuccino	4,00	Verse munt / gember thee
Koffie verkeerd	4,00	Irish / French / Spanish coffee
<b>Frisdranken / Soft drinks</b>		
Sourcy blauw / Rood	3,75	Royal Club Tonic / Bitter Lemon
Pepsi Cola / Pepsi Max	3,75	Royal Club Cassis / Ginger Ale
Seven-Up / Sisi Sinas	3,75	Lipton Ice Tea / Ice Tea Green
Rivella	4,00	Sourcy Pure Blue / Red 75cl
<b>Vruchtensappen / Fruit juices</b>		
Verse Jus d' Orange	6,00	Tomatensap
Appelsap	3,75	Homemade smoothie
<b>Bieren van de tap / Draft beers</b>		
Brand Pilsener 25cl	4,75	Weizen 30cl brand
Brand Pilsener 50cl	9,50	Weizen 50cl brand
<b>Lokale bieren van de tap / fles / Local draft beers / bottled beers</b>		
Mergel Wit, uit Maastricht - 25 cl	7,50	
De Maltezer 33 cl	8,00	
IPA Gerard 33 cl	8,50	
<b>Bieren van de fles / Bottled beers</b>		
Heineken Star Bottle	5,50	Affligem Blond
Duvel	7,50	Affligem Dubbel
Liefmans on the rocks	5,50	Affligem Tripel
Brand Oud Bruin	4,50	
<b>Alcoholvrije bieren / 0.0% beers</b>		
Heineken 0.0%	4,50	
Amstel Radler 0.0%	4,50	
Affligem Blond 0.0%	5,50	
<b>WINES</b>		
<b>Mousserend</b>	<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
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
<b>White</b>	<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
Sedosa Verdejo Sauvignon Blanc	6,00	35,00
Le Grand Ballon Sauvignon	7,50	42,50
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
<b>Rosé</b>	<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
Maison Virginie Cinsault Grenache Syrah	6,00	35,00
MIP Cinsault Syrah Grenache	9,00	49,50
<b>Red</b>	<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
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

<b>Likeuren / Liqueurs</b> <sup>4cc</sup>		
Amaretto Disaronno	7,00	Cointreau
Grand Marnier	9,00	Kahlúa
Drambule	9,00	D.O.M. Benedictine
Sambuca Molinari	7,00	Baileys
Limoncello DiCapri	6,00	Licor 43
<b>Binnenlands Gedistilleerd / Dutch Spirits</b> <sup>4cc</sup>		
Ketel 1 Jonge Jenever	4,50	Bokma Oude Jenever
Els La Vera	4,50	Sonnema Berenburg
<b>Buitenlands Gedistilleerd / Foreign spirits</b> <sup>4cc</sup>		
Malibu	7,00	Bacardi Carta Blanca
Absolut Vodka	7,00	Havanna
Grey Goose Vodka	14,00	Don Papa
Pernod / Ricard	7,00	Grappa Julia
Olmecca Tequila Blanco	7,00	Grappa Rossj Bass
<b>Cognacs / Brandies</b> <sup>4cc</sup>		
Busnel Calvados Trois Lys	9,00	Remy Martin V.S.O.P.
Hennessy VS	12,00	Hennessy X.O.
<b>Whisky / Whiskey</b> <sup>4cc</sup>		
<b>Scotch</b>		
Chivas Regal 12 yo	12,00	Dimple 15 yo
Macallan 12 yo	19,00	Johnny Walker Black Label 12 yo
<b>Irish</b>		
John Jameson	8,00	
<b>American</b>		
Four Roses	7,00	Bulleit
Jack Daniel's	9,00	Woodford
<b>Single Malt</b>		
Glenfiddich 12 yo	12,00	Dalwhinnie 15 yo
Glenmorangie 10 yo	13,00	Oban 14 yo
Talisker 10 yo	14,00	Lagavulin 8 yo
<b>Aperitieven / Aperitifs</b>		
Crodino (non-alc.)	5,00	Sherry Medium/Dry
Kirr	7,00	Taylor's Select Ruby Port
Kirr Royal	10,00	Taylor's LBV Port
Martini Bianco/Rosso	6,00	Taylor's 10 yo Tawny Port



**FREE WI-FI**  
NETWORK: IHGWifi.com  
TICKET LOGIN: MSTNL

Cocktails served from 17:00

## ENTREES

<b><u>Zalm mozaiek</u></b>	19
Zalm met ponzu-gel, wasabi-mayonaise, nori en gemengde salade Sliced salmon with ponzu gel, wasabi mayo, nori and mixed salad	
<b><u>Tuna Tartar</u></b>	19
Tonijn tataar met tomaten, avocado, kappertjes, sjalotten en een cracker van inktvisinkt Tuna tartar with tomatoes, avocado, capers, shallots and a squid ink cracker	
<b><u>Chicken Roulade</u></b>	18
Kip met abrikozen, pistachenoten, chutney van rode ui, gemengde salade en paprika Chicken with apricots, pistachio, red onion chutney, mix salad and paprika	
<b><u>Rosbief</u></b>	19
Dun gesneden runderrosbief met romescosaus, ingelegde sjalotjes, peterselie-olie en gedroogde olijven Sliced roast beef with romesco sauce, pickled shallots, parsley oil and dried olives	
<b><u>Panzanella**</u></b>	18
Tomaten, komkommer, sjalotten, zuurdesemcroutons and mozzarella Tomatoes, cucumber, shallots, sourdough croutons, and mozzarella	



## Asperges

Romige Limburgse aspergesoep met ham, ei en peterselie Creamy Limburg asparagus soup with ham, egg and parsley	11
Salade van gemarineerde asperges met gerookte zalmfilet en eicrème Salad of marinated asparagus with smoked salmon fillet and egg cream	19
Asperges Flamande met achterham, eicrumble, krieltjes en geklaarde boter Asparagus Flamande with ham, egg crumble, baby potatoes and clarified butter	29
Asperges met gegrilde zalmfilet krieltjes, beurre blanc Asparagus with grilled salmon fillet, beurre blanc, baby potatoes	32
Asperges met lamsfilet, krieltjes en rosemarysaus Asparagus with lamb fillet with baby potatoes and rosemary sauce	34

\*\* Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétariën

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.

## MAIN COURSES

<b><u>Tournedos Rossini</u></b>	44
Gegrilde tournedos met aardappelgratin, geroosterde paddenstoelen en jus de veau met portwijn Grilled beef tenderloin with potato gratin, roasted mushrooms and port wine jus de veau	
<b><u>Lamsfilet</u></b>	30
Gegrilde lamsfilet met geroosterde aardappelen, lente-uitjes, muntsalsa en rozemarijnjus Grilled lamb fillet with roasted potatoes, spring onion, mint salsa and rosemary jus	
<b><u>Zeebaarsfilet</u></b>	30
Gebakken zeebaarsfilet op orzo met pesto, beurre blanc, lentegroenten en asperges Seared seabass fillet on pesto orzo with beurre blanc, spring vegetables and asparagus	
<b><u>Risotto**</u></b>	24
Romige risotto van Arborio-rijst met pesto, erwten, tuinbonen en groene asperges Creamy arborio risotto with pesto, peas, broad beans and green asparagus	
<b><u>Ravioli**</u></b>	21
Ravioli met pecorino en artisjok, room, spinazie, zongedroogde tomaten en amandelen Pecorino and artichock ravioli, cream, spinach, sun dried tomatoes & almonds	

## DESSERTS

<b><u>Crumble</u></b>	11
Crumble van bosvruchten en speculoos met zelfgemaakt vanille-ijs Crumble of forest fruits and speculoos with homemade vanilla ice cream	
<b><u>Parfait</u></b>	12
Parfait met walnoten, amandelen, pecannoten en een sabayon van pistachenoten en amaretto Parfait with walnuts, almonds, pecans and pistachio & amaretto sabayon	
<b><u>Banana Cheesecake</u></b>	12
Bananen-cheesecake geserveerd met pindakaasijs Banana cheesecake served with peanut butter ice cream	
<b><u>Kaas</u></b>	15
4 soorten kaas met kletzenbrood, Limburgse stroop en walnoten Cheese assortment with "kletzenbrood", Limburgian syrup and walnuts	

# The Menu



## Entrees

---

Limburgse aspergesoep met ham, ei-crumble en peterselie  
Limburg asparagus soup with ham, egg crumble and parsley

Gemarineerde asperge salade en gerookte zalmfilet  
Marinated asparagus salad and smoked salmon fillet

## Main course

---

Runderzijlende met aardappelpuree, gegrildelente-uitjes en cherrytomaatjes  
Beef fillet with mashed potatoes, grilled spring onions and cherry tomatoes

Zwaardvis met aardappelen, muntsalsa en seizoensgroenten  
Swordfish with potatoes, mint salsa and seasonal vegetables

## Desserts

---

Mousse van witte chocolade met pistache-ijs  
White chocolate mousse with pistachio ice cream

Kaasassortiment met kletzenbrood  
en Limburgse stroop  
Cheese assortment with kletzenbrood  
and Limburg syrup