

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 - grapfruit - 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,-

Kellyiente

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

€		
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		
V 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 chilisauc e and regional mustard		
V 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		
V Val Dieu Salad <i>Gemengde bladsalade met Val-Dieu kaas, tomaten, komkommer en walnoten</i>		18,-
Mixed leaf salad, Val Dieu cheese, tomatoes, cucumber & walnuts		
Scampi Salad <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

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

SOUP

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

THE FAVOURITES

Classic Club Sandwich <i>met friet</i>		22,-
Classic Club Sandwich with French Fries		
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		
V Linguini Verde <i>Courgette, spinazie, cherrytomaten, knoflook, room, Parmezaanse kaas en rucola</i>		22,-
Courgette, spinach, cherry tomatoes, garlic, cream, Parmesan, and arugula		
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		6,-
Limburg pie		
V Apple Strudel <i>met vanille-ijs</i>		12,-
with Vanilla Ice Cream		
V Basilicum Panna Cotta		10,-
Basil Panna Cotta		
V Ijs selectie <i>3 bollen naar keuze, slagroom optioneel</i>		12,-
Selection of 3 ice cream scoops of your choice, whipped cream optional		
V GF Dame Blanche <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

€			
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 / Soft drinks			
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	Weizen 30cl brand	6,75
Brand Pilsener 50cl	9,50	Weizen 50cl brand	9,95
Lokale bieren van de tap / fles / Local draft beers / bottled beers			
Mergel Wit, uit Maastricht - 25 cl	7,50		
De Maltezer 33 cl	8,00		
IPA Gerard 33 cl	8,50		
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
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
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 / Liquors 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
Olme ca 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 L BV Port	8,00
Martini Bianco/Rosso	6,00	Taylor's 10 yo Tawny Port	10,00

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

Cocktails served from 17:00

ENTREES

<u>Zalm mozaiek</u>	19
Zalm met ponzu-gel, wasabi-mayonaise, nori en gemengde salade Sliced salmon with ponzu gel,wasabi mayo, nori and mixed salad	
<u>Tuna Tartar</u>	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	
<u>Chicken Roulade</u>	
Kip met abrikozen, pistachenoten, chutney van rode ui, gemengde salade en paprika Chicken with apricots, pistachio, red onion chutney, mix salad and paprika	18
<u>Rosbief</u>	
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	19
<u>Panzanella**</u>	
Tomaten, komkommer, sjalotten, zuurdesemcroutons and mozzarella Tomatoes, cucumber, shallots, sourdough croutons, and mozzarella	18

Mosselen

Traditional

Mussels prepared with white wine, shallots, garlic, celery, leek, fresh herbs and butter
Mosselen bereid met witte wijn, sjalot, knoflook, bleekselderij, prei, verse kruiden en boter

Belgian

Mosselen bereid in Belgisch blond bier met mosterd, sjalot, bleekselderij en peterselie
Mussels cooked in Belgian blond beer with mustard, cream, shallots, celery and fresh parsley

Thai

Mosselen bereid in een kokoscurry met citroengras, gember, knoflook, limoen en koriander
Mussels cooked in a coconut curry with lemongrass, ginger, garlic, lime and coriander

Verse mosselgerechten worden geserveerd met brood, frites en knoflooksaus
Fresh mussel dishes are served with bread, fries and garlic sauce

29.50

** 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.

MAIN COURSES

<u>Tournedos Rossini</u>	49
Gegrilde tournedos met foie gras, aardappelgratin, paddenstoelen en jus de veau met portwijn Grilled beef tenderloin with foie gras, potato gratin, mushrooms and port wine jus de veau	
<u>Lamsfilet</u>	30
Gegrilde lamsfilet met geroosterde aardappelen, lente-uitjes, muntsalsa en rozemarijnjus Grilled lamb fillet with roasted potatoes, spring onion, mint salsa and rosemary jus	
<u>Zeebaarsfilet</u>	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	
<u>Risotto**</u>	24
Romige risotto van Arborio-rijst met pesto, erwten, tuinbonen en groene asperges Creamy arborio risotto with pesto, peas, broad beans and green asparagus	
<u>Ravioli**</u>	21
Ravioli met pecorino en artisjok, room, spinazie, zongedroogde tomaten en amandelen Pecorino and artichock ravioli, cream, spinach, sun dried tomatoes & almonds	

DESSERTS

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

Monthly Menu

S T A R T E R S

Vitello Tonnato

Dungesneden kalfsvlees, tonijnsaus, kapperappeltjes en rucola
Thinly sliced veal, tuna sauce, caperberries and rocket

Salade van Heirloomtomaten met Mini Mozzarella Heritage Tomatoes Salad with Baby Mozzarella

*Tomaten, komkommer, ingelegde sjalotten,
geroosterd brood en mini mozzarella*
Tomatoes, cucumber, pickled shallots, toasted bread and baby mozzarella

M A I N C O U R S E S

Gebakken Doradefilet | Pan Fried Dorade Fillet

*Krieltjessalade met cherrytomaten, kappertjes, rode ui
en beurre blanc*
*Baby potato salad with cherry tomatoes, capers, red
onion and beurre blanc*

Gegrilde Lamschump | Grilled Lamb Chump

*Couscoussalade met gegrilde paprika,
cherrytomaten, komkommer en muntsaus*
*Couscous salad with grilled bell pepper,
cherry tomatoes, cucumber and mint sauce*

D E S S E R T S

Kaasplank | Cheese Platter

Selectie van drie kazen
Selection of three cheeses

Huisgemaakte Rockslide Brownie Homemade Rockslide Brownie

Met karamel en pecannoten
With caramel and pecan nuts