

Mocktails	€
Nojito <i>Ginger ale - mint - lime - sparkling water</i>	8,50
Virgin Milano <i>Cranberry juice - prosecco 0.0 - lime juice - cucumber - mint</i>	8,50
Exotic Spritz <i>Juice Lime - Royal Club Tonic - Mango</i>	8,50
Nugo <i>Elderflower syrup - 0.0% prosecco - sparkling water</i>	8,50
Spritz	
Cassis Spritz <i>Creme de Cassis - averna - orange juice - prosecco - sparkling water</i>	9,50
Aperol Spritz <i>Aperol - prosecco - sparkling water</i>	9,50
Limoncello Spritz <i>Limoncello - prosecco - sparkling water</i>	9,50
Hugo <i>Elderflower syrup - prosecco - sparkling water</i>	9,50
Campari Milano <i>Campari - prosecco - cranberry juice - sparkling water</i>	9,50
Gin-Tonic	
Non - Alcoholic Gin Tonic <i>Lyre`s London Dry 0,0 % - Fever tree tonic grapfruit - rosemary</i>	14,-
Bombay Sapphire <i>Fever tree tonic - citrus - orange</i>	15,-
Dry Dutch 1689 <i>Fever tree tonic - ginger - lemon</i>	16,-
Hendrick's Gin <i>Fever tree tonic - cucumber - lime</i>	16,-
Gin Mare <i>Fever tree tonic - rosemary - lime</i>	16,-
Dutch Pink 1689 <i>Fever tree tonic - red fruits - lime</i>	16,-

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	
<i>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</i>	

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	
<i>Seasonal beer, soup of the day, platter with hot and cold bites, bread and spreads</i>	

Kids Menu	
Soep van de week <i>Soup of the Week</i>	4,50
Pasta met tomatensaus (Laag in suiker en zout) <i>Pasta with tomato sauce (low in sugar and salt)</i>	9,50
Gegrilde kipfilet met frieten en appelmoes <i>Grilled chickenbreast with french fries and apple sauce</i>	14,50
Kleine fish & chips <i>Small fish and chips</i>	14,50
Kinderijs <i>Icecream for our little guests</i>	5,50

Crowne Plaza Maastricht
T: +31 (0)43 3509191
E: info@cp-maastricht.nl
W: www.cpmaastricht.com
A: Ruiterij 1 | 6221 EW Maastricht

Club D'Artagnan



Food & Drinks Menu

CROWNE PLAZA®

BY IHG

Maastricht

Cocktails	€
17:00 - 00:00	
Mojito <i>Havana Club 3yr - mint - lime - sparkling water</i>	15,-
Espresso Martini <i>Kahlúa - absolut vodka - espresso</i>	15,-
Cosmopolitan <i>Absolut Vodka - triple sec - cranberry juice - lime juice</i>	15,-
Negroni <i>Campari - gin - martini rosso</i>	15,-
Margarita <i>Tequilla - triple sec - lime juice</i>	15,-
Old Fashioned <i>Four Roses - sugar syrup - angostura bitters</i>	15,-
Amaretto Sour <i>Amaretto - lime juice - foamer</i>	15,-
Whiskey Sour <i>Bourbon - lime - sugar syrup - foamer</i>	15,-
Moscow Mule <i>Absolut vodka - gingerbeer - mint - lime</i>	15,-
Maastricht Mule <i>Dutch Gin - ginger beer - mint - lime</i>	15,-
Mexican Mule <i>Tequilla - lime juice - ginger beer - mint - ginger</i>	15,-
Caipirinha <i>Cachaca rum - lime - brown sugar - sparkling water</i>	15,-
Basilicum Smash <i>Dutch gin - lemon juice - sugar syrup - foamer - basil</i>	15,-

Signature Cocktails	
D'Artagnan	15,-
<i>Armagnac Brandy - cognac orange liqueur - orange juice - prosecco</i>	
Glacier <i>Havana Club - Malibu-Cointreau - coconut syrup - blue curaçao</i>	15,-
Sweet Escape <i>Licor 43 - amaretto - cointreau - prosecco - pineapple</i>	15,-
Kellyiente <i>Jameson - Licor 43 - lime juice - ginger ale - ginger</i>	15,-
Apple Pie <i>Amaretto - apple juice - vanilla syrup - lime juice - cinnamon</i>	15,-

EAT, DRINK, ENJOY.

SMALL BITES

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

SALADS

Caesar salade <i>met gegrilde kip, ansjovis dressing, gedroogde tomaat en Parmezaanse kaas</i> Cesar salad with grilled chicken, anchovy dressing, dried tomatoes and Parmesan cheese		21,-
Caesar salade <i>met scampi, ansjovis dressing, gedroogde tomaat en Parmezaanse kaas</i> Cesar salad with scampi, anchovy dressing, dried tomatoes and Parmesan cheese		21,-

V Bieten salade <i>gekookte bieten, geitenkaas, walnoten, rucola en balsamicocrème</i> Cooked beetroots, goat cheese, walnuts, rucola, balsamic glaze		18,-
Lardon salade <i>gemengde bladsalade, cherrytomaatjes, komkommers, rode uien, olijven, spek en ei</i> Mixed leaves salad, cherry tomatoes, cucumbers, red onions, olives, egg and bacon		20,-

SANDWICHES

Bagel gerookte zalm <i>met dille roomkaas, komkommer en sla</i> Bagel with smoked salmon, dill cream cheese, cucumber and lettuce		13,-
V Veggie ciabatta <i>muhammara, gegrilde groenten, feta crème en salade</i> Muhammara, grilled veggies, feta crème and salad		13,-
Steak sandwich <i>rundvleessteak, gekarameliseerde uien, Oude Gouda kaas en salade</i> Beef steak, caramelized onions, Old Gouda cheese and salad		16,-
Croque monsieur XXL <i>(madame-fried egg +€2,00)</i> Croque Monsieur with béchamel, ham and cheese		13,-

SOUP

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

THE FAVOURITES

Classic Club Sandwich <i>met friet</i> Classic Club Sandwich with French Fries		21,-
Crowne Burger <i>gegrilde runderburger, spek, Cheddar kaas en friet</i> Beef burger with cheddar, bacon and french fries		22,-
V* Beyond Meat® Burger <i>met guacamole, sla en friet</i> Beyond Meat® Burger with guacamole, salad and fries		22,-
Kipburger <i>met Chipotle mayo, koolsalade en friet</i> Chicken burger with Chipotle mayo, coleslaw, and fries		22,-
V Champignon ravioli <i>ravioli, champignoncrème, geroosterde champignons en parmezaan</i> Ravioli, mushroom crème, roasted mushrooms and parmesan		22,-
Aziatische kip <i>gefrituurde Manchurian kip, gestoomde rijst, uien en sesamzaadjes</i> Fried chicken coated in Manchurian glaze, steamed rice, onions and sesame seeds		21,-
Gegrilde zalm <i>met orzo, beurre blanc met bieslook en seizoensgroenten</i> Grilled salmon fillet with orzo, beurre blanc with chives and seasonal vegetables		26,-
Flat iron steak <i>met groene pepersaus, frieten en salade</i> Flat iron steak with green pepper sauce, fries and salad		28,-
Fish & Chips <i>met friet, gemengde salade en huisgemaakte tartaarsaus</i> Fish & chips with French fries, mixed salad and homemade tartar sauce		22,-

SWEETS

V Limburgse vlaai Limburg pie		6,-
V Appelstrudel <i>met vanille-ijs</i> Apple strudel with vanilla ice cream		12,-
V Crème Brûlée <i>geserveerd met frambozensorbet en bessencompote</i> Crème Brûlée served with raspberry sorbet and berry compote		11,-
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,-

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

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
Please ask one of our employees about the presence of allergens in your dish.

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

DRINKS

Warme dranken / Hot drinks			
Koffie	3,50	Latte macchiato	4,50
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	4,95	Weizen 30cl brand	6,95
Brand Pilsener 50cl	9,95	Weizen 50cl brand	9,95
Seizoensbier	v.a. 6,95		

Lokale bieren van de tap / fles / Local draft beers / bottled beers	
De Maltezer 33 cl	8,50
IPA Gerard 33 cl	8,75

Bieren van de fles / Bottled beers			
Heineken Star Bottle	5,50	Affligem Blond	6,25
Duvel	8,00	Affligem Dubbel	6,25
Liefmans on the rocks	6,00	Affligem Tripel	7,25
Brand Oud Bruin	4,50		
Alcoholvrije bieren / 0.0% beers			
Heineken 0.0%	5,00		
Amstel Radler 0.0%	4,50		
Affligem Blond 0.0%	6,00		

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		99,00
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 about 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
Olmeqa 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: IHGWifi.com
Login: MSTNL

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 onoion, 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	



M E N U



ENTREES

Tom Kha Kai soepmetreepjes kipfilet
Creamy Thai coconut soup with chicken stripes

Bietensalade met geitenkaas, walnoten, rucola en balsamico
Beetroot salad with goat cheese, walnuts, rocket and balsamico

MAIN COURSE

Langzaam gegaarde runderborst met aardappelpuree, jus en bimi
Slow-cooked beef brisket with mashed potatoes, jus and bimi

Gebakken zalmfilet met aardappelen, beurre blanc, kappertjes en olijven
Baked salmon fillet with potatoes, beurre blanc, capers and olives

DESSERTS

Crème brûlée met frambozensorbet en bessenscompote
Crème brûlée with raspberry sorbet and berry compote

Kaasplateau
Cheese platter

de Mangerie

