TUUR

KERSTMENU

1e kerstdag · vrijdag 25 december 2026

LUNCH
vanaf 12.00 uur
(einde uiterlijk 16.30 uur)

DINER
18.00 · 18.30 · 19.00 uur

ONTVANGST

Jullie worden ontvangen met een glaasje
CRÉMANT DE LOIRE

Tijdens de ontvangst serveren wij
IRISH MÔR OESTER (1 P.P.)

VERS GESNEDEN PROSCIUTTO DI PARMA
van het huis Antica Corte Pallavicina

ANTI-PASTI

KERSTMENU LUNCH & DINER

VOORGERECHT
TARTAAR VAN ZEEBAARS
appel | koolrabi | groene curry vinaigrette

SOEP
KREEFTENSOEP
gamba | groentjes | verse wintertruffel

TUSSENGERECHT
ROULADE VAN FAZANT
huisgemaakte zuurkool | hazelnoot | pruimen en abrikoos | jus van ganzenlever

HOOFDGERECHT
HERTEKALF
pastinaakpuree | rode portjus | gekarameliseerde Melousse-uitjes

DESSERT
SCHWARZWÄLDER KIRSCH À LA TUUR
of
RAUWMELKSE KAZEN
van kaasaffineur Michel van Tricht uit Antwerpen (+ 8,50)

5-GANGEN MENU INCLUSIEF APERITIEFHAPJES
99,-

EXTRA GANG KAAS
15,-

5-GANGEN MENU ALL-IN
175,-
glaasje Crémant | wijnarrangement | koffie met friandises | waters

Ruim 100 flessen à la carte wijn, keuze uit onze wijnkaart

VEGETARISCH

Tijdens de ontvangst serveren wij
HUISGEMAAKT VEGETARISCH CROQUETJE

ANTI-PASTI

VOORGERECHT
CARPACCIO VAN KOOLRABI
avocado | cashew | appel | groene curry vinaigrette

SOEP
RODE BIETENSOEP
geitenkaas | walnoten

TUSSENGERECHT
GEVULDE SAVOYKOOL
pompoen | eekhoorntjesbrood | jus van geroosterde groente

HOOFDGERECHT
GECONFIJTE KNOLSELDERIJ
duxelle van paddenstoelen | pastinaakpuree | uienjus

DESSERT
SCHWARZWÄLDER KIRSCH À LA TUUR
of
RAUWMELKSE KAZEN
van kaasaffineur Michel van Tricht uit Antwerpen (+ 8,50)

Met bourgondische groeten,
TEAM TUUR

RESERVEREN
+31 43 888 0155 · info@tuurmaastricht.nl · tuurmaastricht.nl

TUUR TUUR TUUR TUUR TUUR TUUR TUUR TUUR TUUR TUUR TUUR TUUR