



Welkom bij Kasteel Eyckholt

Kasteel Eyckholt, het vooraanstaande fine dining restaurant in Roosteren. Gelegen binnen de historische kasteelmuren, bieden wij een onvergetelijke culinaire ervaring van hoog niveau. Ons restaurant verwelkomt gasten in een stijlvolle, intieme setting. Geniet van verse en lokale ingrediënten die zorgvuldig zijn geselecteerd en harmonieus samenkomen met lokale en bijpassende wijnen. Allen samengesteld door het vakbekwame team.

Kasteel Eyckholt omarmt het citta slow-concept, waarbij de nadruk ligt op het genieten van elk moment en het waarderen van authentieke, ambachtelijke smaken. Het team, gepassioneerd en bedreven, presenteert gerechten die de zintuigen prikkelen en de waardering voor hoogwaardige gastronomie versterken.

Naast fine dining verzorgt Kasteel Eyckholt een scala aan events. Met onze nieuwe, sfeervolle uitbreiding bieden wij plek voor zowel kleine als grote events, zoals intieme bijeenkomsten, private dining, bruiloften, congressen en afscheidsborrels.

Bij Kasteel Eyckholt wordt elke gelegenheid een onvergetelijke ervaring, verrijkt met de unieke smaken van de regio en warme gastvrijheid.

Kasteel Eyckholt

GASTRONOMIE & EVENTS



Bubbel

Wijndomein Aldeneyck brut

Maaseik | Riesling

10 glas

Champagne Yveline Prat brut

Reims | Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier

11.50 glas

Aperitief

Van Eyck gin & Fever Tree

12.50 glas

Fresh honey royal

11.50 glas

Eyckholt Mocktail

9.50 glas

Alcoholvrije Seed Lip Gin & Fever Tree

9 glas

Aperol Spritz

10.50 glas

Limoncello Spritz

10.50 glas

Mimosa

7 glas

Bites

Pata Negra

20g 6

Blini met caviaar

2 st. 9

Zeeuwse oester

2 st. 9

Bitterbal van gevogelte

2 st. 7.50

✓ Artisjok met dragon

2 st. 5

✓ Vichyssoise met amandel

2 st. 6

Sharing

Combinatie van bovenstaande hapjes
voor 2 personen

35



Limburgse trots

WIJNGOED THORN MAASVALLEI, THORN

2021	Auxerrois	32.50	fles
2022	Pinot gris	35	fles
2020	Rood dornfelder	35	fles
2020	Rood frühburgunder	37.50	fles

WIJNGOED HOEVE NEKUM JEKERDAL, MAASTRICHT

2020	Riesling	32.50	fles
------	----------	-------	------

WIJNGAARD APOSTELHOEVE LOUWBERG, MAASTRICHT

2019	Müller thurgau	35	fles
2021	Auxerrois	35	fles
2022	Riesling	37.50	fles
2021	Cuvee XII	42.50	fles

WIJNKASTEEL GENOELS ELDEREN RIEMST

2019	Wit chardonnay	35	fles
2019	Glauw chardonnay	40	fles
2018	Goud chardonnay	55	fles
2017	Pinot noir	60	fles

WIJNDOMEIN ALDENEYCK MAASEIK

2022	Pinot blanc	38	fles
2018	Riesling	45	fles
2021	Chardonnay Heerenlaak	50	fles
2021	Pinot gris Barrique	55	fles

WIJNDOMEIN STOKHEM WIJLRE

2017	Blanc de noir	32.50	fles
------	---------------	-------	------

Eyckholt green menu



Geroosterde bloemkool

Amandel | Komijn | Limoen

Peer**

Dadel | Blauwschimmel kaas | Pistache

Tortellini*

Gerookte ricotta | Taggiasche olijf | Beurre noisette

Open Lasagne

Koolrabi | Pastinaak | Amandel | Beurre Blanc

Blauwe bes

Witte chocolade | Lavendel

Kazen van Michel Van Tricht+ €5 supplement ***

Notenbrood | chutney

3 GANGENMENU 44.50	bijpassende wijnen 24
4 GANGENMENU 54 *	bijpassende wijnen 31
5 GANGENMENU 66 **	bijpassende wijnen 38
6 GANGENMENU 78 ***	bijpassende wijnen 45

Heeft u allergieën of dieetwensen? Gelieve dit op voorhand aan te even bij ons personeel.

Wij serveren één menu per tafel.

Vanaf 8 personen serveren wij enkel het menu.



Chef's choice

Paella new style

Bomba rijst | Octopus | Gerookte paprika poeder | Tomaat

Tataki van kalf**

Salsa verde | Zwarte knoflook | Bundelzwam

✓ Geroosterde bloemkool

Amandel | Komijn | Limoen

✓ Tortellini*

Gerookte ricotta | Taggiasche olijf | Beurre noisette

Corvina

Freekeh | saus van Ras el Hanout | Prei | Lavas

Hollandse boerderij eend

Bildstar | Tijm | Merlous

✓ Open Lasagne

Koolrabi | Pastinaak | Amandel | Beurre Blanc

✓ Blauwe bes

Witte chocolade | Lavendel

of

✓ Kazen van Michel van Tricht (+€5 supplement) ***

Notenbrood | Chutney

3 GANGENMENU 44.50 | bijpassende wijnen **24** | keuze uit vis, vlees of vegetarisch bij het voor- en hoofdgerecht

4 GANGENMENU 54 * | bijpassende wijnen **31** | keuze uit vis, vlees of vegetarisch bij het voor- en hoofdgerecht

5 GANGENMENU 66 ** | bijpassende wijnen **38** | keuze uit vis, vlees of vegetarisch bij het hoofdgerecht

6 GANGENMENU 78 *** | bijpassende wijnen **45**

7 GANGENMENU 90 *** | bijpassende wijnen **52**

Heeft u allergieën of dieetwensen? Gelieve dit op voorhand aan te even bij ons personeel.

Wij serveren één menu per tafel.

Vanaf 8 personen serveren wij enkel het menu.

À la carte



Voorgerechten

Paella new style 24

Bomba rijst | Octopus | Gerookte paprika poeder | Tomaat

Tataki van kalf 24

Salsa verde | Zwarte knoflook | Bundelzwam

✓ **Geroosterde bloemkool 18**

Amandel | Komijn | Limoen

✓ **Peer 16**

Dadel | Blauwschimmel kaas | Pistache

Tussengerechten

Livar buikspek 23

Langoustine | Garam masala | Appel

Bisque 18

Hollandse garnaal | Ravioli | Rouille

✓ **Tortellini 18**

Gerookte ricotta | Taggiasche olijf | Beurre noisette

Gebakken Foie Gras 26

Rode port | brioche | kweeper

Hoofdgerechten

Corvina 30

Freekeh | saus van Ras el Hanout | Prei | Lavas

Hollandse boerderij eend 28

Bildstar | Tijm | Merlous

✓ **Open Lasagne 24**

Koolrabi | Pastinaak | Amandel | Beurre Blanc

Livar Shared voor 2 personen 40

Kotelet | procureur | groene asperge | mosterd | veldsla

Catch of the day 30

Nagerechten

✓ **Blauwe bes 17**

Witte chocolade | Lavendel

✓ **Kazen van Michel van Tricht 21**

Notenbrood | Chutney

✓ **Baskische cheesecake 18**

Perzik | dragon | anijs

Leveranciers

Lindeboom Bierbrouwerij



Blanche Dael



Boerderij Mertens



Asperges van Agro Roosteren



Meatstreet Born



Livar Echt



Kazen van Michel van Tricht



Partners

Cittaslow



Regionaal Voedselsysteem Limburg



Het smalste stukje Nederland



Gault&Millau - 12 pt.



Tripadvisor / The Fork



DiningCity



Cittaslow staat voor samen genieten en onthaasten. Als supporter zijn wij trots om deel uit te mogen maken van Cittaslow Gemeente Echt-Susteren. Onze Chef verwerkt veelvuldig regioproducten in zijn mooie creaties. Op onze wijnkaart zijn de lokale wijnen sterk vertegenwoordigd.

KASTEEL EYCKHOLT

GASTRONOMIE & EVENTS

Gelegen in het smalste stukje van Nederland, biedt dit charmante kasteeltje een oase van elegantie en verfijning.

Ontdek de culinaire mogelijkheden die Kasteel Eyckholt te bieden heeft, variërend van 3 tot 7-gangendiners tot barbecues en luxe hapjes. Laat onze chef-kok uw zintuigen betoveren met creatieve gerechten, samengesteld op basis van uw persoonlijke voorkeuren en de beste ingrediënten van het seizoen.

Als officiële trouw locatie van de gemeente Echt-Susteren is Kasteel Eyckholt de perfecte setting voor het vieren van de liefde, omringd door de historische pracht van het kasteel en de nieuwe tuin.

Of het nu gaat om bruisende borrels, inspirerende congressen of ontroerende levensvieringen, onze nieuwe zaal heeft al talloze bijzondere momenten gehuisvest.

En met de start van ons ambitieuze project in 2024, waarbij het tussenstuk en een hypermoderne keuken worden geïnstalleerd, voegen we een nieuwe dimensie toe aan onze mogelijkheden.

Wij kunnen haast niet wachten om samen met u deze nieuwe fase te omarmen, om samen te komen en te genieten van de magie van Kasteel Eyckholt.

Want hier, te midden van historie en innovatie, worden momenten niet alleen gedeeld, maar gekoesterd voor het leven.



BRUILOFTEN |
VERGADERINGEN |
LUNCHES | DINERS |
CONGRESSEN | JUBILEA |
LEVENSVIERINGEN



CONTACT

+31 46 888 3936
info@kasteelcyckholt.nl
www.kasteelcyckholt.nl

Ons salesteam is bereikbaar van maandag t/m vrijdag tussen 09:00 en 17:00 uur.



PARKEREN

Parkeren is mogelijk aan de voorzijde van het kasteel.

Daarnaast bieden wij op 100 meter afstand van het kasteel nog een ruime parkeerplaats.



Interesse? Via deze QR code gaat u rechtstreeks naar onze website.


Kasteel Eyckholt
GASTRONOMIE & EVENTS



Zuster bedrijven

Ria Joosten catering & evenementen

Verrassen, daar is het ons altijd om te doen. Bij zowel de organisatie als de catering van een sfeervol zakelijk of particulier evenement, wij zorgen ervoor dat uw gasten een unieke beleving ervaren.

Dit doen we door continu te werken aan innovaties op het gebied van catering, smaak en beleving. Het overtreffen van verwachtingen staat hierbij centraal. Wij verdiepen ons in de wensen en behoeften van u én uw gasten. Want daar draait het uiteindelijk allemaal om. Gasten proeven de pure smaak van onze gerechten, ze voelen aan dat de sfeer helemaal past binnen het totaalplaatje en misschien wel het allerbelangrijkste: ze voelen zich optimaal gast.

En u? U hebt een zorgeloze nacht vóór het feest of evenement en slaapt heerlijk voldaan erna. Dát is wat wij bedoelen met smaak, sfeer & meer!



Ipanema

Ipanema Maastricht heet u van harte welkom in het restaurant én evenementen locatie van het aangelegen Bonnefanten. Bent u op zoek naar een locatie voor uw (bedrijfs)feest, borrel, vergadering, diner of receptie? Ons enthousiaste team staat klaar om uw evenement tot in de puntjes te verzorgen. Elk evenement verdient aandacht, tijd en een ervaren blik om alles in goede banen te leiden tot een unieke beleving. Met innovatieve smaakcreaties van Ria Joosten Catering en Evenementen worden de meest diverse, lokale en smaakvolle gerechten geserveerd.



Villa Flora - Brightlands

Villa Flora is een inspirerende omgeving, een campusgebouw met een open uitstraling en aantrekkingskracht voor huurders, gasten, klanten en andere bezoekers. Het is een aangename locatie om te verblijven, te werken en te ontmoeten en een ecosysteem voor groei en innovatie.

Brightlands omvat een viertal campussen of wetenschapsparken in de vier grootste gemeenten in de Nederlandse provincie Limburg, waar onderwijs, wetenschappelijk onderzoek en innovatief ondernemerschap zijn samengebracht.



