



## 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. Alle 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

|   |       |      |
|---|-------|------|
| <b>Wijndomein Aldeneyck brut</b><br>Maaseik   Riesling                                | 10    | glas |
| <b>Champagne Yveline Prat brut</b><br>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<br>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



## **Koolrabi**

Granaatappel | Pistache

## **Romanesco couscous \***

Beukenzwam van de lokale paddenstoelen leverancier | Miso | Wilde rijst

## **Okonomiyaki \***

Kewpie | Zoetzure groenten

## **Paddenstoel lasagne van de lokale paddenstoelen leverancier**

Truffelschuim | Walnoten

## **Vijgencremeux**

Amandel | Notencrème | Spongecake

of

## **Kazen van Michel van Tricht+ €5 supplement \*\*\***

Notenbrood | Chutney

|                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| <b>3 GANGENMENU 44.50</b>  | bijpassende wijnen <b>24</b> |
| <b>4 GANGENMENU 54 *</b>   | bijpassende wijnen <b>31</b> |
| <b>5 GANGENMENU 66 **</b>  | bijpassende wijnen <b>38</b> |
| <b>6 GANGENMENU 78 ***</b> | bijpassende wijnen <b>45</b> |

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



## Atlantische Tonijntartaar

Oosterse dressing | Gepofte wilde rijst

### Kwartel \*\*

Roodlof | Rode port | Balkenbrij uit Born | Appel van de boer uit Roosteren

### ✓ Koolrabi

Granaatappel | Pistache

### ✓ Okonomiyaki\*

Kewpie | Zoetzure groenten

## Atlantische zwaardvis \*\*\*

Zoete aardappel van boerderij Goertz | Specerijen jus

### Friese runder entrecôte

Spruiten | Eekhoorntjesbrood

### ✓ Paddenstoel lasagne van de lokale paddenstoelen leverancier

Truffelschuim | Walnoten

### ✓ Vijgencremeux

Amandel | Notencrème | Spongecake

### ✓ 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

### **Atlantische Tonijntartaar 26**

Oosterse dressing | Gepofte wilde rijst

### **Kwartel 25**

Roodlof | Rode port | Balkenbrij uit Born | Appel van de boer uit Roosteren

### ✓ **Koolrabi 18**

Granaatappel | Pistache

### ✓ **Romanesco couscous 18**

Beukenzwam van de lokale paddenstoelen leverancier | Miso | Wilde rijst

## Tussengerechten

### **Livar buikspek van Livar Echt 23**

Langoustine | Garam masala | Appel van de boer uit Roosteren

### **Bisque 18**

Hollandse garnaal | Ravioli | Rouille

### ✓ **Okonomiyaki 20**

Kewpie | Zoetzure groenten

### **Gebakken Foie Gras 26**

Rode port | Brioche | Kweeper

## Hoofdgerechten

### **Atlantische zwaardvis 30**

Zoete aardappel van boerderij Goertz | Specerijen jus

### **Friese runder entrecôte 35**

Spruiten | Eekhoorntjesbrood

### ✓ **Paddenstoel lasagne van de lokale paddenstoelen leverancier 26**

Truffelschuim | Walnoten

### **Piepkuiken 35**

Zuurkool | Paddenstoel afkomstig van Mushroom City | Gevogeltejus

### **Atlantische catch of the day 30**

## Nagerechten

### ✓ **Vijgencremeux 18**

Amandel | Noten crème | Spongecake

### ✓ **Kazen van Michel van Tricht 21**

Notenbrood | Chutney

### ✓ **Baskische cheesecake 18**

Kaneel | Stoofpeer

# Leveranciers

Kruiden en bloemen uit onze eigen tuin

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@kasteleyckholt.nl  
www.kasteleyckholt.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.



