



## 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> Maaseik   Riesling	10	glas
<b>Champagne Yveline Prat brut</b> 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
Zeeuwse oester	2 st.	9



# 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



## Mozaïek van prei

Waterkers | Walnoot

## Cake van curry Jaipur\*\*

Kokos | Mango

## Gnocchi van truffelaardappel\*

Aardappel | Olijf | Gekarameliseerde ui | Sjevraoje

## Tarte tatin

Witlof | Witte glühweinsaus

## Taartje van Noud

Verschillende bereidingen van peer | Anijs | Muisjes

Of

## Assortiment kazen (+€5 supplement) \*\*\*\*

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

## Mi-cuit van zalm

Hollandse scheermes | Citroen | Peterselie

## Picanha\*\*

Limburgse mosterd | Venkel | Bleekselderij

## ✓ Mozaïek van prei

Waterkers | Walnoot

## ✓ Gnocchi van truffelaardappel\*

Aardappel | Olijf | Gekarameliseerde ui | Sjevraoje

## Snoekbaars in het groen\*\*\*

Rivierkreeft | Boerenkool | Bulgur

## Hereford rund

Sukade | Filet | Knolselderij | Truffelaardappelwafel

## ✓ Tarte tatin

Witlof | Witte glühweinsaus

## ✓ Taartje van Noud

Verschillende bereidingen van peer | Anijs | Muisjes

Of

## ✓ Assortiment kazen (+€5 supplement) \*\*\*\*

**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

### **Mi-cuit van zalm 26**

Hollandse scheermes | Citroen | Peterselie

### **Picanha 25**

Limburgse mosterd | Venkel | Bleekselderij

### ✓ **Mozaïek van prei 18**

Waterkers | Walnoot

### ✓ **Cake van curry Jaipur 18**

Kokos | Mango

## Tussengerechten

### ✓ **Gnocchi van truffelaardappel 20**

Aardappel | Olijf | Gekarameliseerde ui | Sjevraoje

### **Livar buikspek 23**

Langoustine | Garam masala | Appel

### **Bisque 18**

Hollandse garnaal | Ravioli | Rouille

### **Gebakken Foie Gras 26**

Rode port | Brioche | Kweepeer

## Hoofdgerechten

### **Snoekbaars in het groen 30**

Rivierkreeft | Boerenkool | Bulgur

### **Hereford rund 35**

Sukade | Filet | Knolselderij | Truffelaardappelwafel

### ✓ **Tarte tatin 26**

Witlof | Witte glühweinsaus

### **Piepkuiken 35**

Paddenstoel | Gevogelte jus | Seizoensgroenten

### **Vis van de dag 30**

## Nagerechten

### ✓ **Taartje van Noud 18**

Verschiede bereidingen van peer | Anijs | Muisjes

### ✓ **Assortiment kazen (+€5 supplement)**

### ✓ **Baskische cheesecake 18**

Mango

# 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.



