



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

Wijndomein Aldeneyck brut

12 glas

Maaseik | Riesling

Champagne Yveline Prat brut

12 glas

Reims | Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier

Aperitief

Van Eyck Gin & Tonic

12.50 glas

Mocktail Duindoornbes & Honing

9 glas

Mochtail Braam & Zwarte Thee

9 glas

Alcoholvrije Gin & Tonic

11.5 glas

Aperol Spritz

10 glas

Limoncello Spritz

10 glas

Bites

Pata Negra

20g 8

Zeeuwse oester

2 st. 9



Eyckholt green menu



Verschillende bereidingen van perzik

Perzik | Burrata | Venkel | Mole

Tomaat van eigen tuin

Tomaat | Sinaasappel | Gele peper | Meloen | Salie

Drie bereidingen van Limburgse asperges

Eidooier | Hollandaise | Daslook | Custard

Nieuwe aardappel

Ei | Yoghurt | Olijf

Aardbei

Rabarber | Basilicum | Anijs

Of

Kaasselectie met brioche (+ €5 supplement)

3 Gangen 44,5

Perzik | Nieuwe aardappel | Keuze Dessert

4 Gangen 54

Perzik | Asperge | Nieuwe aardappel | Keuze Dessert

5 Gangen 66

Perzik | Tomaat | Asperge | Nieuwe aardappel | Keuze Dessert

6 Gangen 78

Perzik | Tomaat | Asperge | Nieuwe aardappel | Kaas | Dessert

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

Forel

Wortel | Ras el hanout | Amandel

Brisket

Kersen | Maïs | Koffie | Meiknol



Verskillende bereidingen van perzik

Perzik | Burrata | Venkel | Mole



Drie bereidingen van Limburgse asperges

Eidooier | Hollandaise | Daslook | Custard

Heilbot

Kreeft | Doperwten | Vlierbloesem | Sugar snaps

Limburgs lam

Tuinboon | Mierikswortel | Aubergine | Pistache



Nieuw aardappel

Ei | Yoghurt | Olijf



Aardbei

Rabarber | Basilicum | Anijs



Kaasselectie met brioche (+ €5 supplement)

3 Gangen 44.5

Keuze voorgerecht | Keuze hoofdgerecht | Keuze Dessert

4 Gangen 54

Keuze voorgerecht | Asperge | Keuze hoofdgerecht | Keuze Dessert

5 Gangen 66

Beekforel | Brisket | Asperge | Lam | Keuze dessert

6 Gangen 78

Beekforel | Brisket | Asperge | Heilbot | Lam | Keuze dessert

7 Gangen 90

Beekforel | Brisket | Asperge | Heilbot | Lam | Kaas | Dessert

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

Forel 26

Wortel | Ras el hanout | Amandel

Brisket 28

Kersen | Maïs | Koffie | Meiknol

Verskillende bereidingen van perzik 18

Perzik | Burrata | Venkel | Mole

Tomaat uit eigen tuin 18

Tomaat | Sinaasappel | Gele paprika | Meloen | Salie

Tussengerechten

Drie bereidingen van Limburgse asperges 20

Eidooier | Hollandaise | Daslook | Bavarois

Livar buikspek 23

Langoustine | Garam masala | Appel

Bisque 18

Hollandse garnaal | Ravioli | Rouille

Gebakken Foie Gras 26

Rode port | Brioche | Kweeper

Hoofdgerechten

Heilbot 30

Kreeft | Doperwten | Vlierbloesem | Sugar snaps

Limburgs lam 35

Tuinboon | Mierikswortel | Aubergine

Nieuwe aardappel 26

Ei | Yoghurt | Olijf

Piepkijken 35

Paddenstoel | Gevogelte jus | Seizoensgroenten

Vis van de dag 30

Nagerechten

Aardbei 18

Rabarber | Basilicum | Anijs

Kaasselectie met brioche 21

Baskische cheesecake 18

Leveranciers

Kruiden en bloemen uit onze eigen tuin

Lindeboom Bierbrouwerij

Blanche Dael

Boerderij Mertens

Asperges van Agro Roosteren

Slagerij Kusters in Margraten

Livar Echt



Partners

Cittaslow

Regionaal Voedselsysteem Limburg

Het smalste stukje Nederland

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 zij 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.



