



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

Maaseik | Riesling

12 glas

Champagne Gosset extra brut

Champagne | Chardonnay | Pinot Noir | Pinot
Meunier

15 glas

Aperitief

Van Eyck Gin & Tonic

12.50 glas

Mocktail van het moment

9 glas

Mocktail Braam & Zwarte Thee

9 glas

Alcoholvrije Gin & Tonic

11.5 glas



Bites

Iberico bellota riserva

25 gr | 11,50

Zeeuwse oester

2 st | 6

Kaviaar met brioche

10 gr | 40

40 gr | 110

Aperitiefhapjes & amuse

Aubergine | Vadouvan | Granaatappel

Aardappel | Dragon | Citroen

Bloemkool | Bonenkruid | Livar

A la carte



Oester

Zilte groente | Beurre blanc

6

Kaviaar

Paling | Bieslook

10 gr | 50

30 gr | 140

Eendenlever

Appel | Calvados

36,50

Langoustine

Sereh | Gember

48,50

Sabayon

Amaretto | Vanille | Seizoensfruit

23,50

Menu



Snoekbaars

Karnemelk | Codium | Witte druif

Kaviaar 5 gram + € 20

Leng

Boomtomaat | Geitenboter | Lamsoor

Tong

Walnoot | Zolderspek | Vin jaune

Langoustine + € 26,50

Radijs | Meiraap | Piment

Kalfshaas

Artisjok | Aardpeer | Olijf



Kers

Hazelnoot | Verveine | Vanille



Kaasselectie + € 8,50

Suikerbrood | Vijg | Druif

3 Gangen 57 | * 84

Snoekbaars | Kalfshaas | Kers

Het 3-gangenmenu is uitsluitend tijdens de lunch beschikbaar

4 Gangen 67 | * 101

Snoekbaars | Leng | Kalfshaas | Kers

5 Gangen 76 | * 117

Snoekbaars | Leng | Tong | Kalfshaas | Kers

6 Gangen 86 | * 134

Snoekbaars | Leng | Tong | Kalfshaas | Kaasselectie | Kers

*Inclusief wijnarrangement

Heeft u allergieën of dieetwensen? Gelieve dit op voorhand aan te geven bij ons personeel.
Vanaf 8 personen serveren wij één vast menu.

Green menu



Witte druif

Bleekselderij | Komkommer | Karnemelk

Venkel

Boomtomaat | Geitenboter | Lamsoor

Witlof

Gele biet | Walnoot | Komijn

Puntradijs

Rettich | Gember | Piment

Aardpeer

Artisjok | Olijf

Kers

Hazelnoot | Verveine | Vanille

Kaasselectie

Suikerbrood | Vijg | Druif

3 Gangen 57 | * 84

Witte druif | Aardpeer | Kers

Het 3-gangenmenu is uitsluitend tijdens de lunch beschikbaar.

4 Gangen 67 | * 101

Witte druif | Venkel | Aardpeer | Kers

5 Gangen 76 | * 117

Witte druif | Venkel | Witlof | Aardpeer | Kers

6 Gangen 86 | * 134

Witte druif | Venkel | Witlof | Aardpeer | Kaasselectie | Kers

*Inclusief wijnarrangement

Heeft u allergieën of dieetwensen? Gelieve dit op voorhand aan te geven bij ons personeel.
Vanaf 8 personen serveren wij één vast menu.

Leveranciers

Kruiden en bloemen uit onze eigen tuin

Lindeboom Bierbrouwerij

Blanche Dael

Boerderij Mertens

Asperges van Agro Roosteren

Slagerij Kusters in Margraten

Livar Echt

Het Vitamientje



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 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.



