Amrâth Grand Hotel
DE L'EMPEREUR
MAASTRICHT

Kerstdiner / Christmas dinner

Donderdag 24 december 2026
Thursday, December 24, 2026

3-GANGENDINER | 3-COURSE DINNER

€ 60,- p.p.

Amuse
Pastinaakvelouté | Parsnip Velouté
Truffelschuim | bieslookolie | geroosterde hazelnoot
Truffle foam | chive oil | toasted hazelnut

Voorgerecht I Starter
Rode biet met gemarineerde zalm | Beetroot Cured Salmon
Crème fraîche met mierikswortel | komkommerlinten dilleolie | roggecrisp
Horseradish crème fraîche | cucumber ribbons | dill oil | rye crisp
- of | or -
Geroosterde aspergetartaar | Roasted Asparagus Tartare
Geitenkaasmousse | sinaasappel | gekonfijte walnoot | balsamico
Goat cheese mousse | orange | candied walnut | balsamic

Hoofdgerecht I Main course
Langzaam gegaard rundvlees | Slow Braised Beef
Aardappelpavé | geglaceerde wortel | geroosterde sjalot | rodewijnjus
Potato pave | glazed carrot | roasted shallot | red wine jus
- of | or -
Kabeljauw met kruidenkorst | Herb Crusted Cod
Knolselderijpuree | geblakerde prei | beurre blanc met mosterd
Celeriac puree | charred leek | mustard beurre blanc
- of | or -
Fava Wellington
Duxelles van bospaddenstoelen | aardappelgratin | rodekool | truffeljus
Forest mushroom duxelles | potato gratin | red cabbage | truffle jus

Dessert I Dessert
Kerstbal | Christmas Bauble
Pure chocolademousse | kersencompote | kruim van peperkoek
Dark chocolate mousse | cherry compote | gingerbread crumble

Amrâth Grand Hotel
DE L'EMPEREUR
MAASTRICHT

Kerstdiner / Christmas dinner

Vrijdag 25 december 2026
Friday, December 25, 2026

€ 75,- p.p.

4-GANGENDINER | 4-COURSE DINNER

Amuse
Parmezaanse gougère met truffel | Parmesan & Truffle Gougere
Truffelcrème | bieslook | ingelegde sjalot
Truffle cream | chive | pickled shallot

Voorgerecht I Starter
Carpaccio van hert | Venison Carpaccio
Rode biet | jeneverbesmayonaise | hazelnoot | ingelegde braam
Beetroot | juniper mayonnaise | hazelnut | pickled blackberry
- of | or -
Taartje met gerookte forel | Smoked Trout Tartlet
Citroencrème fraîche | ingelegde komkommer | dille
Lemon creme fraiche | pickled cucumber | dill
- of | or -
Burrata met winterbiet | Burrata & Winter Beetroot
Pistache | basilicumolie | balsamico
Pistachio | basil oil | balsamico

Soep I Soup
Kastanje knolselderijsoep | Chestnut & Celeriac
Truffelschuim | krokante kastanje | bieslookolie
Truffle foam | crispy chestnut | chive oil
- of | or -
Bisque van geroosterde pompoen | Roasted Pumpkin Bisque
Gember | salieolie | Parmezaanse kaas-tuile
Ginger | sage oil | parmesan tuile

Hoofdgerecht I Main course
Geroosterde eendenborst | Roasted Duck Breast
Pastinaakpuree | rodekool | sinaasappelgel | eendenjus
Parsnip puree | red cabbage | orange gel | duck jus
- of | or -
Zalm Wellington | Salmon Wellington
Spinazie | dille | aardappelfondant | beurre blanc met Champagne
Spinach | dill | potato fondant | Champagne beurre blanc
- of | or -
Risotto met bospaddenstoelen | Dark Forest Risotto
Truffel | walnoten | Pecorino
Truffle | walnuts | pecorino

Dessert I Dessert
Chocolade kerstornament | Chocolate Christmas Ornament
Hazelnootpraliné | zure kers | vanille
Hazelnut praline | sour cherry | vanilla
- of | or -
Clementine parfait met witte chocolade | Clementine & White Chocolate Parfait
Peperkoek | cranberry | geroosterde amandel
Gingerbread | cranberry | toasted almond

Amrâth Grand Hotel
DE L'EMPEREUR
MAASTRICHT

Kerstdiner / Christmas dinner

Zaterdag 26 december 2026
Saturday, December 26, 2026

3-GANGENDINER | 3-COURSE DINNER

€ 60,- p.p.

Amuse
Arancini met paddenstoelen | Mushroom Arancini
Parmezaan | kruidencrème | bieslook
Parmesan | herb cream | chive

Voorgerecht I Starter
Garnalencocktail | Prawn Cocktail
Avocado | roze grapefruit | cocktailgel | roggecrisp
Avocado | pink grapef ruit | cocktail gel | rye crisp
- of | or -
Geitenkaasmousse | Goat Cheese Mousse
Rode biet | peer | walnoot | balsamico | kruidenolie
Beetroot | pear | walnut | balsamic | herb oil

Hoofdgerecht I Main course
Ravioli met spinazie en ricotta | Spinach & Ricotta Ravioli
Bruine boter | Parmezaan | bospaddenstoelen | krokante salie
Brown butter | Parmesan | wild mushroom | crispy sage
- of | or -
Gebakken kabeljauw | Pan Roasted Cod
Aardappelterrine | prei | beurre blanc met dille | kruidenolie
Potato terrine | leek | dill beurre blanc | herb oil
- of | or -
Kip supreme | Chicken Supreme
Truffelaardappelpuree | geglaceerde wintergroenten | Madeirajus
Truffle mash | glazed winter vegetables | Madeira jus

Dessert I Dessert
Gepocheerde peer in rode wijn | Red Wine Poached Pear
Mascarpone | speculaas | pure chocolade | amandelcrumble
Mascarpone | Speculoos | dark chocolate | almond crumble