



FITZ / ROY

URBAN HOTEL, BAR & GARDEN

A LA CARTE

Fitz Roy

A LA CARTE

VOORGERECHT

Bloedworst, slagerij Franssen €14,00

Appel | Boerenkool | Zuurkool

Langoustine €22,00

Pompoen | Vadouvan | Tikka masala

Rode biet €13,00

Dashi | Lactoblauwebessen | Crosne

Gerookte paling & Livar buikspek €17,00

Japane lak | Steranijs | Sinaasappel

HOOFDGERECHT

Hondshaai “in ’t groen”, Noordzee bijvangst €21,00

Aardappel | Zure appel | Prei | Kabeljauwlever | Schelpdier

Skrei €27,00

Honing | Aardpeer | Paddenstoel | Citroen | Vleesjus

Mieral eend €27,00

Pastinaak | Kersen | Zoethout

Limousin rund, zes weken gerijpt €26,00

Knolselderij | Ui | Mosterd | Limburgs zuurvlees | Merg

DESSERT

Rijstebrij

Lychee | Roos | Kokos | Vanille | Kerrie madras

€11,00

Selectie van kazen, Tom Miesen

Confit de vin

€13,50

Koude vanillesabayon

Bloedsinaasappel | Gesuikerde olijven | Anijs

€9,00

Rocks

Chocolade | Galanga | Limoen | Basilicum

€11,00

DRANKEN

Begeleidende dranken

€7,00 per gang

Begeleiding halve glazen

€4,00 per gang

De eigentijdse, innoverende en pure keuken van restaurant Fitz Roy, geleid door Raymond Hochstenbach, kenmerkt zich door het toepassen van Franse kooktechnieken op zowel lokale als wereldse ingrediënten en smaken.

Continue op zoek naar nieuwe verrassende smaakbelevingen met de mooiste producten, wordt er een seizoensgebonden kaart samengesteld. Geïnspireerd op de wereldreiziger Robert Fitz Roy neemt de chef u mee op een reis van smaakbelevingen.



FitzRoyMaastricht



fitzroy_maastricht

www.fitz-roy.nl