

# BEER MAAS

**MAAS**  
HOUSE

RESTAURANT & VENUE SINDS 1926

# Voorgerechten /Starters

## Broodplank

Met kruidenboter, tapenade en aioli.

6

## Truffeltjes van geitenkaas

In gehakte cashewnoten en gevuld met een truffeltapenade, geserveerd met een stoofpeercompote.

9.5

## Parelcouscous salade

Met noten, avocado en kerrie-mayonaise.

8.5

## Zalmtartaar

Met zoet-zure rode ui en gefrituurde kappertjes.

9.5

## Groninger mosterdsoep

Met uitgebakken groninger metworst.  
\*vega mogelijk

6.25

## Tomaten-paprikasoep

6.25

## Maas' befaamde kippensoep

6.75

## Carpaccio

Van huisgerookte rib-eye met rucola, pijnboompitten, parmezaanse kaas en truffelmayonaise.

11.75

# Hoofdgerechten /Mains

## Gnocchi

In een saus van rode biet en gekaramelliseerde sjalot met seizoensgroenten.

18.75

## Ossenhaas spies (200gr)

Tot perfectie gegrild op onze houtskoolgrill en geserveerd met seizoensgroenten en chimichurri.

23.5

## Indiase groentecurry

Met zoete aardappelpuree en korianderolie.

17.75

## Entrecôte (200gr)

Tot perfectie gegrild op onze houtskoolgrill, geserveerd met seizoensgroenten en huisgemaakte pepersaus.

24.5

## Zeebaars

Geserveerd met doperwtenpuree, citrus olie en Hollandse garnalen

22.5

### Biefstuk ossenhaas

Met de echte Jantje's jus, geserveerd met brood.

20,75  
m

29,95  
xl

### Biefstuk ossenhaas samurai

Met de echte Jantje's sambaljus, geserveerd met brood.

21,75  
m

31,95  
xl

### Biefstuk ossenhaas jantje's

Met de echte Jantje's jus, kippenlever, ui en spek geserveerd met brood.

23,50  
m

35,75  
xl

Jantje's  
Steakhouse  
.nl

# Specialiteiten / Specials

## Steak à la Maas 24.5

De absolute classic: 300 gram diamanthaas gegrild tot perfectie. Geserveerd met oesterzwammen en een huisgemaakte roomsaus van gorgonzola.

## Spareribs 19.5

Met huisgemaakte knoflooksaus en Amerikaanse bbq saus.

## Schnitzel 19.5

Huisgepaneerd en in roomboter gebakken. Geserveerd met champignon, ui, spek en jagersaus.

## Cordon bleu 20.5

Huisgepaneerd en gevuld met jonge kaas en achterham. Geserveerd met peper- of jagerssaus.

## Saté van de haas 19.5

Gemarineerd in de befaamde Maas-marinade en tot perfectie gegrild op houtskool. Geserveerd met verse atjar tjampur, cassave, gefrituurde uitjes en satesaus.

## Gamba's 23.5

In witte wijn gebakken, geserveerd met een frisse parelcouscous salade en een mayonaise van koriander, knoflook en chilli.

## Rib eye (400gr) 31.5

Tot perfectie gegrild op onze houtskoolgrill en geserveerd met seizoensgroenten en kruidenboter.

## Zalmfilet 24.5

Op de huid gebakken, geserveerd met een pesto roomsaus, gepofte cherrytomaten en seizoensgroenten.

## Burgers

### Libanese vegan falafel burger 12.75

Falafel met een sojayoghurt-knoflooksaus, tomaat, komkommer, rode ui.

### Amerikaanse burger 11.75

Runderburger met cheddar, tomaat, ui, bacon en augurk.

### Mexicaanse burger 11.75

Runderburger met een pikante tomatensalsa en jalapeños, tortillachips en guacamole.

### Italiaanse burger 11.75

Runderburger met uitgebakken pancetta, gorgonzola en een vijgencompôte.

### Burger à la Maas 13.5

Runderburger met chorizo, cheddar, uiensalsa en baconjam.



# Maaltijdsalades

## /Diner salad

### Huisgerookte kipfilet

Met mozzarella, cherry tomaat en pesto.

### Gerookte zalm

Met gepofte cherry tomaatjes, zoet-zure rode ui, gefrituurde kappertjes en avocado-mayo.

### Gegrilde groente

Met hummus, cherry tomaatjes, komkommer en een licht pittige kruidenolie.

Geserveerd met Grieks pitabrood.

13.5

# Kindermenu

## /Children's meal

### Kroket, frikandel, kaassoufflé of kipnuggets

Met frietjes en appelmoes.

6.25

### Spare rib

Met frietjes en appelmoes.

7.75



# Desserts

7

### New York cheesecake

Met witte chocolade en donker chocolade ijs.

### Dame blanche

Drie bollen vanille-ijs met chocoladesaus, slagroom.

### Crème brûlée

Met Licor 43.

### Limoncello-tiramisu

Van lange vingers en mascarpone.

### Cocos panna-cotta

Met ananas en karamel-gel.

# Dessertkoffie

### Spanish coffee

Met Licor 43,  
afgetopt met slagroom

6.75

### French coffee

Met Grand Marnier,  
afgetopt met slagroom.

### Italian coffee

Met Amaretto, afgetopt met  
slagroom.

### Irish coffee

Met Jameson whiskey en bruine  
suiker, afgetopt met slagroom.

### Maas coffee

Met Sambuca, afgetopt met  
slagroom.

### Mexican coffee

Met Tequila, Kaluha en bruine  
suiker, afgetopt met slagroom.

### Jamaican coffee

Met rum, Tia Maria,  
afgetopt met slagroom.

# DRINKS

## Frisdranken

Pepsi

Pepsi Max

Lipton ice tea  
lemon of green

Sisi

7up

Sourcy

rood of blauw

Dubbel fris

appel/perzik  
of cranberry  
/framboos

Rivella

Ranja

Red Bull Energy  
Drink +1

Red Bull  
Sugarfree +1



## Royal Club

Cassis

Ginger ale

Tonic

Bitter lemon

Appelsap

Jus d'orange

2.8



ORGANICS Bitter Lemon

ORGANICS Tonic Water

ORGANICS Ginger Ale

ORGANICS Simply Cola

ORGANICS Viva Mate

3.5

in de emix

**Bitter Lemon** met jonge jenever,  
lychee likeur, limoen & munt.

**Tonic** met gin, limoncello,  
citroen & munt.

**Viva Mate** met tequila, licor 43,  
sinaasappel & munt.

**Ginger Ale** met sweet spiced  
jenever, limoen & munt.

9.5

## Diverse bieren

Vraag voor het volledige aanbod  
naar onze borrelkaart.

# WIJNEN

## Lekker wijntje?

Zoete witte wijn

Verdejo /sauvignon blanc

Temperillo rood

Temperillo rosé

3.6  
glas

11.5  
karaf

18  
fles

## Goed glas wijn?

Chardonnay

Sauvignon blanc

Merlot

Shiraz

4.5  
glas

13.5  
karaf

22.5  
fles

## Voor de kenners.

Grenache blanc

Grenache gris

Grenache noir

5.0  
glas

17.5  
karaf

29.5  
fles