

DRINKS

Frisdranken

Pepsi	Sourcy	Rivella
Pepsi Max	rood of blauw	Ranja
Lipton ice tea	Dubbel fris	Red Bull Energy
lemon of green	appel/perzik	Drink +1
Sisi	of cranberry	Red Bull
7up	/framboos	Sugarfree +1



2.8

Royal Club

Cassis	Tonic	Appelsap
Ginger ale	Bitter lemon	Jus d'orange



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 genever, limoen & munt.

9.5

Diverse bieren

Vraag voor het volledige aanbod naar onze borrelkaart.

WIJNEN

Lekker wijntje?

Zoete witte wijn

Verdejo /sauvignon blanc

3.6
glas

Temperillo rood

Temperillo rosé

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

APERITIEF?

Nog even nagenieten met een borrel of één van onze warme dranken?

Likeuren

Baileys	Cointreau	Licor 43
Tia maria	Grand marnier	Frangelico
Kaluha	Drambuie	Limoncello
Luxardo	Disaronno	
Sambuca		4

Binnenlands

Beerenburg	Apfelkorn
Jonge jenever	Vieux
Oude jenever	Jagermeister
Bessen jenever	

3.75

Whiskey & Gognac

Johnnie Walker Red Label	4	Southern Comfort	4.5
Johnnie Walker Black Label	6	Dewars	6.5
Jack Daniels	4.5	Remy martin VS	4.5
Jack Daniels Honey	4.5	Hennesy	4.4
Jack Daniels Fire	4.5		
Famous Grouse	4		

Koffie

Koffie groot +2.6	2.6	Decafé	2.6
Cappuccino groot +2.8	2.8	Decafé cappuccino	2.8
Café au Lait groot +2.8	2.8	Decafé au lait	2.8
Latte Macchiato	3.35	Decafé Latte macchiato	3.35
Espresso dubbel +2.6	2.6		
Ristretto	2.6		

Thee & chocomelk

Thee	2.6	Warme chocolade-melk	2.95
Verse muntthee	3	slagroom +0.3	
Gemberthee	3.35		

Zie ook onze heerlijke dessertkoffie's aan de binnenzijde.

BEERENBURG

MAAS
RESTAURANT & VENUE SINDS 1926

Voorgerechten /Starters

Broodplank 6
Met kruidenboter, tapenade en aioli.

Truffeltjes van geitenkaas 9.5
In gehakte cashewnoten en gevuld met een truffeltapenade, geserveerd met een stooftpeercompote.

Parelcouscous salade 8.5
Met noten, avocado en kerrie-mayonaise.

Zalmtartaar 9.5
Met zoet-zure rode ui en gefrituurde kappertjes.

Hoofdgerechten /Mains

Gnocchi 18.75
In een saus van rode biet en gekaramelliseerde sjalot met seizoensgroenten.

Ossenhaas spies (200gr) 23.5
Tot perfectie gegrild op onze houtskoolgrill en geserveerd met seizoensgroenten en chimichurri.

Groninger mosterdsoep 6.25
Met uitgebakken groninger metworst.
*vega mogelijk

Tomaten-paprikasoep 6.25

Maas' befaamde kippensoep 6.75

Carpaccio 11.75
Van huisgerookte rib-eye met rucola, pijnboompitten, parmezaanse kaas en truffelmayonaise.

Indiase groentecurry 17.75
Met zoete aardappelpuree en korianderolie.

Entrecôte (200gr) 24.5
Tot perfectie gegrild op onze houtskoolgrill, geserveerd met seizoensgroenten en huisgemaakte pepersaus.

Zeebaars 22.5
Geserveerd met doperwtentpuree, citrusolie en Hollandse garnalen

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 pestoroomsaus, 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 & 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 6.25
Met frietjes en appelmoes.

Spare rib 7.75
Met frietjes en appelmoes.



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

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.

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