

BEER HOUSE

MAAS

RESTAURANT & VENUE SINDS 1926

DRINKS

Frisdranken

Sourcy
Blauw

Sourcy
Rood

Pepsi

Pepsi Max

Sisi

7up

Lipton Ice Tea
Lemon of Green

Rivella

Cassis

Tonic

Ginger Ale

Bitter Lemon

Ginger Beer +1

Appelsap

Jus d' orange

Red Bull Energy
Drink +1

Red Bull
Sugar Free +1

3

Sourcy Rood
0,75 CL

6.5

Sourcy Blauw
0,75 CL

6.5

Van de tap

Jupiler 3 Hertog Jan 4.8

0.5 L 6 Weizener

1.5 L 17.5 0.5 L 8.5

Hertog Jan 3.25 Tripel 5.3

0.5 L 6.5 Karmeliet

1.5 L 19 Leffe Blond 5.3

Hoegaarden 5.3 Leffe Bruin 5.3
Witbier

Meer opties?

Vraag naar onze seizoenswijnen of
naar de bieren op de wisseltap.

WIJNEN

Lekker wijntje?

Zoete witte wijn

Verdejo /sauvignon blanc

3.6
glas

Temperillo rood

11.5
karaf

18
fles

Temperillo rosé

Goed glas wijn?

Chardonnay

Sauvignon blanc

4.5
glas

Merlot

Shiraz

13.5
karaf

22.5
fles

Voor de kenners.

Grenache blanc

Grenache gris

Grenache noir

5.0
glas

17.5
karaf

29.5
fles

Voorgerechten /Starters

Broodplank  **6.5**

Met verschillende huisgemaakte smeensels.

Groente taartje  **9.5**

Met pesto, artisjok, paprika, mozzarella en bladerdeeg.

Chicken strips **9.5**

Gepaneerde kip met een pittig honing sausje.

Zalm- of steaktartaar **11.5**

Met gepofte kappertjes en huisgemaakte pickles.

Carpaccio **12.5**

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

Caprese torentje  **11.5**

Een culinair feestje van tomaat, mozzarella en basilicum.

Soep van de dag **6.5**

Tomaten-paprika soep  **6.5**

Groninger mosterdsoep **6.5**

Met uitgebakken Groninger metworst.
*vega mogelijk

Hoofdgerechten /Mains

Mediterraanse quiche  **19.5**

Met courgette, tomaat, champignon, paprika, mozzarella en basilicum.

Ossenhaas spies **23.5**

Tot perfectie gegrild op onze houtskool grill, geserveerd met seizoensgroenten en chimichurri.

200 G.
M

400 G.
XL

31.5

Kerrie curry  **19.5**

Met zoete aardappel, broccoli en vega balletjes.

Entrecôte (200gr) **24.5**

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

Zeebaars **22.5**

Geserveerd met doperwtenspuree, citrus olie en Hollandse garnalen.

Geserveerd met friet en mayo.

Biefstuk ossenhaas

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

21.5
M

30.5
XL

Biefstuk ossenhaas samurai

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

22.25
M

31.5
XL

Jantje's SteakGarte

Klassiekers

/ Classics

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 zigeunersaus.

Geserveerd met friet en mayo.

Saté van de haas

19.5

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

Gamba's

23.5

Afgeblust met witte wijn, knoflook, koriander en rode peper.

Zalmfilet

24.5

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

Gordon bleu

20.5

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

Burgers

Burger à la Maas

14.5

Runderburger met kaas, chorizo, uiensalsa en baconjam.

The Classic

14.5

Runderburger met cheddar, tomaat, ui, bacon, mosterd en huisgemaakte pickles en ketchup.

Krokante kipburger

14.5

Huisgemarineerde kipburger met coleslaw, cheddar, huisgemaakte pickles, en een tropische glaze.

Geserveerd met friet en mayo.

Griekse falafel burger

14.5

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

Italiaanse burger

14.5

Runderburger met uitgebakken pancetta, gorgonzola en een vijgencompôte.

Duitse burger

14.5

Huisgepaneerde schnitzel met champignons, ui, spek en zigeunersaus.

Mexicaanse burger

14.5

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

Maaltijdsalades

/Salads

Huisgerookte kipfilet

Met mozzarella, cherry tomaat en pesto.

Gerookte zalm

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

Teriyaki

Met licht pittige ossenhaas, gemarineerd in een teriyaki saus, met paprika en ui.

Gegrilde groente

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

Geserveerd met Grieks pitabrood.

14.5

Bijgerechten

/Side dishes

Friet

Met mayonaise.

3.25

Gebakken aardappeltjes

Met mayonaise.

4.25

Seizoens groenten

4.5

Gemengde salade

Of maak een bijgerecht van één van onze maaltijdsalades. **+5**

3.5

Kids menu

Kroket, frikandel, kaassoufflé of kipnuggets

Met frietjes en appelmoes.

7.25

Spare rib

Met frietjes en appelmoes.

9.75

Desserts

New York cheesecake

Met witte chocolade en donker chocolade ijs.

7.5

Dame blanche

Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom.

7.5

Crème brûlée

Met Licor 43.

7.5

Chocolade brownie

Met vanillesaus en slagroom.

7.5

Dessert à la Maas

Vraag de bediening naar de keuze.

7.5

Kinder ijsje

Een vrolijke verrassing met ijs en slagroom.

5.5

Dessertkoffie

Maas coffee Met Sambuca en slagroom

Spanish coffee Met Licor 43 en slagroom.

Italian coffee Met Amaretto en slagroom

Irish coffee Met Jameson whisky, bruine suiker en slagroom.

7

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		

5

Binnenlands

Beerenburg	Apfelkorn
Jonge jenever	Vieux
Oude jenever	Jagermeister
Bessen jenever	

4

Single Malt

Loch Lomond 12 jaar gerijpt.	6.5
Bowmore Islay 12 jaar gerijpt.	6.5
Benromach 10 jaar gerijpt.	7

Koffie & Thee

Koffie groot +2.5	2.85	Decafé cappuccino	3
Cappuccino groot +2.5	3	Decafé au lait	3
Café au lait groot +2.5	3	Decafé latte macchiato	3.5
Latte macchiato	3.5	Thee	2.8
Espresso dubbel +2.85	2.85	Verse muntthee	3.5
Ristretto	3	Gemberthee	3.75
Decafé	3	Warme chocolade- melk slagroom +0.5	3.5

Bekijk ook onze dessert koffie's.

Whiskey & VSOP

Johnnie Walker Red Label	5
Johnnie Walker Black Label	7
Jack Daniels	5
Jack Daniels Honey	5
Jack Daniels Fire	5
Southern Comfort	5
Dewars	6.5
Famous Grouse	5
Hennesy	6.5
Remy martin VS	6.5