



# Welkom bij de Maasparel

Bij ons staat persoonlijke aandacht en een warm welkom hoog in het vaandel. Dat is ons thuis altijd met de paplepel ingegeven. Onze passie voor gastvrijheid en onze betrokkenheid maken het een bijzondere plek.

Proef bij ons de lekkerste seizoensgerechten of verblijf in een van onze comfortabele hotelkamers.

Wij wensen je een heerlijke tijd toe.

**Gerwin en Lennart Peters  
& Team de Maasparel**

# 3-gangen Keuze menu

vanaf  
31,50



## Arcense Mosterd

Mosterdsoep, bosui, Livar spekjes  
of

## Ossenstaart

Ossenstaartbouillon, paddenstoelen,  
verse kruiden uit eigen tuin  
of

## Pomodori

Pomodorisoep, crème fraîche, bleekselderij, bieslook

## Schnitzel

Krokant gebakken varkensschnitzel, Stroganoffsaus  
of

## Hoender

Limburgse hoender gevuld met roomkaas en Provençaalse  
kruiden, omwikkeld met katenspek, Hertog Jan Karakter jus  
of

## Schelvis

Op de huid gebakken schelvisfilet, paarse wortel crème,  
geglaceerde wortel, rode biet-gember saus  
of

## Quiche

Quiche van tomaat, geitenkaas en spinazie  
met een aubergine compote, gerookte uien-jus

## Café Glacé \*

Koffie, Amaretto van Graanbranderij de IJsvogel,  
roomijs, slagroom  
of

## Vijgen brownie \*

Perensorbet, gember gel, Granny Smith pannacotta  
of

## Koffie/Thee



mogelijk



\* meerprijs 4,00

### **Kalfswang**

Zacht gegaarde kalfswang, gamba's in tempura, gekarameliseerde zuurkool, eryngii paddenstoel of

### **Tonijn**

Tonijn tataki, sesam mayonaise, shiitake, basmati krokant, zoetzure komkommer, ponzu

---

### **Ossenstaart**

Ossenstaartbouillon, paddenstoelen, verse kruiden uit eigen tuin

---

### **Runderbiefstuk**

Rosé gebraden Simmentaler kogelbiefstuk, gegrilde babymais, spinazie, kastanjechampignons, pepersaus

of

### **Zalm**

Op de huid gebakken zalmfilet, rucolapuree, geroosterde little gem, hazelnoot-wasabi melk

---

### **Sinaasappel cheesecake**

Licor 43 schuim, sinaasappel granité

# 4-gangen Maasparel menu

49,50



Altijd lekker! 6,50  
brood, kruidenboter en 2 dipjes

# Voor gerechten

## Carpaccio

Rundercarpaccio, krokant van oude kaas, pijnboompitjes, truffel mayonaise, zongedroogde tomaten tapenade

15,75

## Kalfswang

Zacht gegaarde kalfswang, gamba's in tempura, gekarameliseerde zuurkool, eryngii paddenstoel

17,75

## Tonijn

Tonijn tataki, sesam mayonaise, shiitake, basmati krokant, zoetzure komkommer, ponzu

17,75

## Groentetuintje

Pompoen hummus, gepekeld groenten, gemarineerde sugar snaps, rijst krokant

13,75

## Maasporelplank

Proeverij van 4 gerechtjes, mosterdsoepje

17,75

Tip  
van onze  
Chef!



**Arcense Mosterd**  
Mosterdsoep, bosui, Livar spekjes



7,50

**Ossenstaart**  
Ossenstaartbouillon, paddenstoelen, verse kruiden uit eigen tuin

7,50

**Pomodori**  
Pomodorisoepp, crème fraîche, bleekselderij, bieslook



7,50

**Pompoen**  
Pompoensoep, hazelnoten, vanille olie



7,50

# Soepen

Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met brood en kruidenboter.

Last van een voedselallergie? Laat het ons weten!

## Traditioneel

Mosselen in droge witte wijn

of

## Dronken

Mosselen in Hertog Jan Karakter bier

of

## Spaans

Mosselen in tomatensalsa,  
knoflook, Spaanse peper

Dag  
prijs

# Mosselen

Mosselen (1 kg) worden geserveerd met frites,  
bijpassende sausjes en een frisse salade.

# Hoofd- gerechten

<b>Schnitzel</b> Krokant gebakken varkensschnitzel, Stroganoffsaus	<b>21,<sup>75</sup></b>
<b>Runderbiefstuk</b> Rosé gebraden Simmentaler kogelbiefstuk, gegrilde babymais, spinazie, kastanjechampignons, pepersaus	<b>27,<sup>75</sup></b>
<b>Hoender</b> Limburgse hoender gevuld met roomkaas en Provençaalse kruiden, omwikkeld met katenspek, Hertog Jan Karakter jus	<b>22,<sup>75</sup></b>
<b>Runder ribeye</b> (275 gram) Gegrilde ribeye ingestreken met marinade, rozemarijn-knoflookboter, ratatouille	<b>32,<sup>75</sup></b>

<b>Hert</b> Rosé gebraden hertenrugfilet, eryngii paddenstoel, rode kool gelei, spruiten fondant, wild jus	<b>32,<sup>75</sup></b>
<b>Zalm</b> Op de huid gebakken zalmfilet, rucolapuree, geroosterde little gem, hazelnoot-wasabi melk	<b>28,<sup>75</sup></b>
<b>Schelvis</b> Op de huid gebakken schelvisfilet, paarse wortel- crème, geglaceerde wortel, rode biet-gember saus	<b>23,<sup>75</sup></b>
<b>Quiche</b>  Quiche van tomaat, geitenkaas en spinazie met een aubergine compote, gerookte uien-jus	<b>21,<sup>75</sup></b>
<b>Burger 'de Maasparel'</b>  Black Angus Burger, cheddarkaas, augurk, rucola, rode ui relish, zongedroogde tomaat, Sriracha mayonaise	<b>22,<sup>75</sup></b> <small>mogelijk</small>





# Desserts

**Vijgen brownie**  
Perensorbet, gember gel, Granny Smith pannacotta

8,75

**Sinaasappel cheesecake**  
Licor 43 schuim, sinaasappel granité

8,75

**Noten carré**  
Chocolade-karamel ganache, mokka mousse

8,75

**Café Glacé**  
Koffie, Amaretto van Graanbranderij de IJsvogel, roomijs, slagroom

8,75

**Kaasplankje**  
Diverse binnen- en buitenlandse kaassoorten van kaaswinkeltje Chez Bri

16,75

**Irish coffee**  
met Irish whiskey en slagroom

**Amaretto coffee**  
met IJsvogel Amaretto Likorette en slagroom

**Spanish coffee**  
met Tia Maria en slagroom

**French coffee**  
met Grand Marnier en slagroom

**Coffee 43**  
met Licor 43 en slagroom

**Baileys coffee**  
met Baileys en slagroom

**Tante Jet coffee**  
met Tante Jet likeur en slagroom

Tea Lifestyle uit Arcen heeft samen met ons een aantal verse theemelanges uitgezocht die wij graag voor je serveren.

9,75

3,50



# Koffie & Thee

De Maasparel heeft een eigen koffieblend die wij met trots voor je serveren. De met extra zorg geteelde koffiebonen worden op ambachtelijke wijze geroosterd.

Na het roosteren worden de bonen direct vacuüm verpakt, zodat ons speciale aroma behouden blijft. Zo zorgen wij ervoor dat we de allerlekkerste koffie serveren voor onze koffieliefhebbers.

Onze koffiebonen zijn ook per 500 gram mee naar huis te nemen. Vraag het een van onze medewerkers.

# Onze huiswijnen

## Drostdy Hof Chardonnay Zuid Afrika

Een mooie lichtgele wijn met een gouden fonkeling. Ontdek de frisse smaak van citrusfruit en exotische tonen van ananas en mango. De fruitige aroma's en zuren heeft deze wijn te danken aan de verkoelende invloed van de zee waaraan deze wijngaard ligt.

fles  
34.<sup>50</sup>  
karaf  
23.<sup>00</sup>  
glas  
5.<sup>85</sup>

## Mainzer Domherr Kabinet Duitsland

Een wijn met een mooie balans tussen een licht zoetje en een verfrissend zuurtje. Een krachtige, aromatische wijn met de geur van appel en perzik.

fles  
34.<sup>50</sup>

## Monteclain Rosé Frankrijk

Deze rosé heeft een prachtige lichte zalmroze kleur. Een mooie fruitige wijn met frisse zuren en tonen van rood fruit, zoals frambozen en aardbei.

karaf  
23.<sup>00</sup>

## Domaine Lalande Merlot Frankrijk

Een zachte rode wijn met een gloeiende rode kleur. Aroma's van zwarte bes en bramen. Proef de ronde, zachte en kruidige afdronk.

glas  
5.<sup>85</sup>

# Seizoenspecials

## Joseph Mellot, Sauvignon Blanc Frankrijk

Een evenwichtige droge witte wijn met tonen van citroen en kruisbes met een aromatische afdronk en aangename frisheid.

fles  
37.<sup>00</sup>

## Diepe Gronde, Shiraz – Pinotage Zuid-Afrika

Een wijn met een dieprode kleur en mooie geuren van rode bes, aardbei en kruidige hints. Deze gaan mooi samen met tonen van vanille, laurier en chocolade.

karaf  
24.<sup>50</sup>

glas  
6.<sup>25</sup>

# Alcoholvrij

Natureo 0.0% wit

glas  
5.<sup>85</sup>

Natureo 0.0% rood





# Wijnen à la carte

**Dark Horse Chardonnay**  
Californië, Verenigde Staten  
Een heldere wijn met overvloedige aroma's van gebakken appel en perzik, boterachtige tonen van geroosterd eiken en caramel.

**38,<sup>75</sup>**

**Il Cigno Pinot Grigio**  
Italië  
Typische Pinot Grigio; een mooie frisse wijn met de geuren van appel en peer. De smaak is zacht met frisse zuren en aroma's van citrus en bloemen.

**38,<sup>75</sup>**

**Markowitsch, Grüner Veltliner**  
Oostenrijk  
Geelgroen van kleur, is kruidig en geconcentreerd van smaak met hints van groene appel. Een wijn met een heerlijke frisse en lange afdronk.

**39,<sup>75</sup>**

**Torres Altos Ibericos Rioja Crianza**  
Spanje  
Een zachte en elegante kersenrode wijn met rijke aroma's van kers, pruim, eikenhout en vanille.

**40,<sup>75</sup>**

**Fleur Du Cap Essence  
Cabernet Sauvignon**  
Zuid-Afrika  
Deze volle rode wijn heeft een robijnrode kleur met aroma's van rijpe bessen, kersen en hinten van eiken. Een fluweelzachte en uitgebalanceerde wijn.

**42,<sup>75</sup>**

**Miguel Torres Andica Reserva  
Carmenere Gran Reserve**  
Chili  
Deze Chileense donkere kersenrode wijn heeft fijne fruitaroma's met tonen van balsamico. Een zoete wijn met een elegante afdronk.

**38,<sup>75</sup>**

## TAPBIEREN

Hertog Jan Pilsener (0,25l.) **3,80**

Half om (0,25l.) **3,80**

Hertog Jan Pilsener (0,45l.) **6,80**

Hertog Jan Bockbier (0,25l.) **5,75**

## ALCOHOLVRIJE BIEREN van de fles

Hertog Jan 0.0% (0,3l.) **4,25**

Amstel Radler 0.0% (0,3l.) **4,50**

Leffe Blond 0.0% (0,3l.) **5,25**

Franziskaner Weissbier 0.5% (0,5l.) **7,00**

## OVERIGE BIEREN van de fles

Gulpener Oud bruin (0,3l.) **4,25**

Leffe bruin (0,3l.) **6,25**

Leffe blond (0,3l.) **6,25**

Amstel Radler (0,3l.) **4,75**

Liefmans Fruitesse (0,25l.) **4,75**

Franziskaner Weissbier (0,5l.) **7,00**

Duvel Blond (0,33l.) **6,75**

Duvel Tripel Hop Citra (0,33l.) **7,50**

## HERTOG JAN BIEREN van de fles

Hertog Jan Grand Pilsener (0,3l.) **5,00**

Hertog Jan Weizener (0,3l.) **6,20**

Hertog Jan Tripel (0,3l.) **6,50**

Hertog Jan Karakter (0,3l.) **6,00**

Hertog Jan Grand Prestige (0,3l.) **6,75**



Benieuwd naar onze wisseltap?  
Vraag dit gerust aan een van onze medewerkers.

Zij vertellen je graag meer.

# Cocktails

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, bruiswater en sinaasappel	<b>9,50</b>
<b>Aperol Spritz 0.0</b> Aperol 0.0, Prosecco 0.0, bruiswater en sinaasappel	<b>7,75</b>
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, bruiswater en citroen	<b>9,50</b>
<b>Gordons Gin &amp; Tonic</b> Royal Bliss Tonic, citroen en jeneverbess	<b>9,75</b>
<b>Gordons Pink Gin &amp; Tonic</b> Royal Bliss Tonic en rood fruit	<b>10,75</b>
<b>Bombay Shapphire Gin &amp; Tonic</b> Royal Bliss Tonic, komkommer en limoen	<b>10,75</b>
<b>Pornstar Martini</b> Vanille wodka, passievruchtsap, limoensap, passievrucht, prosecco	<b>10,75</b>
<b>Espresso Martini</b> Espresso, koffielikeur, wodka, suikersiroop, koffiebonen	<b>10,75</b>
<b>Cheeky Peach 43</b> Licor 43, perziklikeur, limoensap en sprite	<b>9,75</b>
<b>Mojito Classic</b> Rum, verse munt, limoen, rietsuiker en bruiswater	<b>9,75</b>
<b>Virgin Mojito</b> Royal Bliss Tonic, verse munt, limoen en rietsuiker	<b>7,75</b>

<b>Graanjenever</b>	<b>4,25</b>
<b>Oude Graanjenever</b>	<b>4,50</b>
<b>Els</b>	<b>4,25</b>
<b>Knuffellikeur</b>	<b>5,75</b>
<b>Kanariepiet</b>	<b>5,75</b>
<b>Fruitgenot Aardbei</b>	<b>5,75</b>
<b>Fruitgenot Blauwe bes</b>	<b>5,75</b>
<b>Tante Jet</b>	<b>5,75</b>
<b>Karamel</b>	<b>5,75</b>
<b>Amaretto</b>	<b>5,75</b>

# Likeuren

*Genieten van likeuren  
uit onze eigen streek*

Graanbranderij de IJsvogel is een ambachtelijke distilleerderij in Arcen, die zelf haar alcohol stookt uit bier en wijn. Samen hebben we een selectie gemaakt van hun beste likeuren en die kun je heerlijk bij ons proeven.





Ook zijn wij bij uitstek geschikt voor (bedrijfs)feesten,  
vergaderingen, bijeenkomsten, condoleances  
en groepsuitjes.

Voor meer informatie:

[www.maasparel.nl](http://www.maasparel.nl)

