

Menu

Diner

SAAM11

Het restaurant van Het Maashotel

SAAMI1

Het restaurant van Het Maashotel

DINER KAART

Vanaf 17:30

- APPETIZERS -

Zeeuwse Oosterschelde oesters °°

3 ST NATUREL 12

Sjalotjes in rode wijnazijn,
citroen

6 ST NATUREL 22

Sjalotjes in rode wijnazijn,
citroen

9 ST NATUREL 32

Sjalotjes in rode wijnazijn,
citroen

CERIGNOLA OLIJVEN 8
Citroen

IBERICO CEBO HAM 11
100 gram

- SPECIALS -

CHATEAU BRIAND 85

(PER 2 PERSONEN)

Paddestoelen van Tunnus,
Stroganoffsaus, aan tafel bereid

TARBOT A LA 38
MEUNIERE

Kappertjes, platte peterselie,
peterseliewortelcrème

ANJOU DUIF 43

En croute, rode biet, shiitake,
eendenlever, truffeljus

BIJPASSENDE WIJNEN

Wij schenken ook bij ieder gerecht een bijpassende wijn. Deze zijn zowel per fles als per glas te bestellen. Daarnaast biedt onze wijnkaart nog vele interessante alternatieven.



- SWEETS -

GEPOCHEERDE PEER 8

Beurre noisette boterkoek, yoghurtijs

MOELLEUX 8

Zoethout karamel, vanille-ijs

SINAASAPPEL 8

crumble van witte chocolade, hangop,
lemon curd

KAAS 12

Selectie van 5 kazen, confituren,
krentenbrood

SAAM11

Het restaurant van Het Maashotel

DINER KAART

Vanaf 17:30

- ONS CONCEPT -

Geniet van de verschillende kleine gerechten van onze kaart:

3 á 4 gerechtjes staan gelijk aan de portiegrootte van een voor- en hoofdgerecht.

Wij adviseren u graag.

Liever een voor- en hoofdgerecht? De onderste 4 gerechten van onze kaart kunt u ook als hoofdgerecht kiezen.

- SIDE DISHES -

VERSE FRIET	6
Mayonaise	
PADDESTOELEN VAN TUNNUS	8
Gebakken in lookolie	
CEASAR SALADE	8
Ansjovisdressing, parmezaan, croutons	

- MENU'S -

4 GANGEN	55
6 GANGEN	75

HANDGESNEDEN CARPACCIO	16
Pancetta, Parmigiano Reggiano, geroosterde amandel, eekhoorntjesbrood emulsie, bospaddenstoel	
+ supplement: <i>geschaafde eendenlever</i>	6
<i>Eduard Leiber, Pinot Gris Orange, 2023, Elzas Frankrijk</i>	8,50
BISQUE VAN STRANDKRAB	15
Geroosterde Chinese kool, Kingfish kama, geroosterd gist room	
<i>Deus Brut des Flandres, combinatie van bier en bubbels, Belgie</i>	8
GEROOSTERDE BLOEMKOOL	14
Gepocheerd hoeve-ei, cantharel, kruisdisteloesterzwam, aardpeer chips, eekhoorntjesbrood saus	
<i>Janare Pietralata Greco, 2021, Sannio Italie</i>	7
COQUILLE ST. JACQUES	18
Peterseliewortel, macadamia, Iberico, shiitakes, saus van zuurkool	
<i>Stellenrust Barrel Fermented Chenin Blanc, 2021, Stellenbosch Zuid-Afrika</i>	8
RODE BIET	16
En croute, groene kool, duxelles, groene kruiden, saus van oude Rotterdamse kaas	28
<i>Ca' Bolani, Refosco dal Peduncolo Rosso, 2021, Friuli Italië</i>	8,50
GESTOOFDE RUNDERWANG	18
Kalfszwezerik, hete bliksem, port ui, rode wijn saus	31
<i>Casa Ermelinda Freitas, Sandstone Castelao Siraz, 2020, Península de Setúbal, Portugal</i>	9
ZEEDUIVEL	18
Bereidingen van prei, meloesui, knolselderij	31
crème, gerookte paling beurre blanc	
<i>Donnafugata, La Fuga Chardonnay, Contessa Entellina, 2021, Sicilie Italië</i>	8,50
HERT	21
Bout, stoverij, cantharel, shiitake, rode biet, wildjus	35
<i>Ninfa Sibilla, Velenosi, Cabernet Sauvignon, Merlot en Siraz, 2021, Marken Italië</i>	10

Waar genieten aan de Maas centraal staat

SAAMI1

Het restaurant van Het Maashotel

DINER KAART

Ab 17:30

- APPETIZERS -

Zeeuwse Oosterschelde oesters

oo

3 ST NATUREL 12

Schalotten in Rotweinessig,
Zitrone

6 ST NATUREL 22

Schalotten in Rotweinessig,
Zitrone

9 ST NATUREL 32

Schalotten in Rotweinessig,
Zitrone

CERIGNOLA OLIVEN 8
Zitrone

IBERICO CEBO SCHINKEN 11
100 gram

- SPECIALS -

CHATEAU BRIAND 85

(PRO 2 PERSONEN)

Pilze von Tunnus, Stroganoff-
Sauce, am Tisch zubereitet

TARBOT A LA 38
MEUNIERE

Kapern, Petersilie,
Petersilienwurzelschmelze

ANJOUDUIF 43

En Croute, Rote Bete,
Shiitake, Entenleber,
Trüffelsoße

PASSENDE WEINE

Zu jedem Gericht servieren wir auch einen passenden Wein. Diese können flaschenweise oder glasweise bestellt werden. Darüber hinaus bietet unsere Weinkarte viele interessante Alternativen.



- SWEETS -

POCHIERTE BIRNE 8

Beurre noisette-Butterkuchen,
Joghurteis

MOELLEUX 8

Lakritzkaramell, Vanilleeis

ORANGE 8

Streusel aus weißer Schokolade,
Hangop, Zitronenquark

KÄSE 12

Auswahl von 5 Käsesorten,
Marmelade, Johannisbeerbrot

SAAM11

Het restaurant van Het Maashotel

DINER KAART

Ab 17:30

- UNSER KONZEPT -

Genießen Sie verschiedene kleine Gerichte aus unserer Speisekarte: 3 bis 4 Gerichte entsprechen der Portionsgröße einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Wir beraten Sie gerne.

Sie bevorzugen eine Vorspeise und ein Hauptgericht? Die untersten 4 Gerichte unserer Speisekarte können auch als Hauptgericht gewählt werden.

- SIDE DISHES -

FRISCHE POMMES FRITES Mayonnaise	6
PILZE VON TUNNUS In Knoblauchöl gebraten	8
CEASAR SALADE Sardellendressing, Parmesan, Croutons	8

- MENU'S -

4 KURSE	55
6 KURSE	75

HANDGESCHNITTENES CARPACCIO Pancetta, Parmigiano Reggiano, geröstete Mandeln, Steinpilzemulsion, Waldpilz + Beilage: gehobelte Entenleber <i>Eduard Leiber, Pinot Gris Orange, 2023, Elzas Frankreich</i>	16 6 8,50
STRANDKRABBENBISQUE Gebratener Chinakohl, Kingfish kama, geröstete Hefecrème <i>Deus Brut des Flandres, combinatie van bier en bubbels, Belgie</i>	15 8
GEBRATENER BLUMENKOHL Pochiertes Ei vom Bauernhof, Pfifferlinge, Austernpilze in der Schale, Topinambur-Chips, Steinpilzsauce <i>Janare Pietralata Greco, 2021, Sannio Italie</i>	14 7
COQUILLE ST. JACQUES Petersilienwurzel, Macadamia, Iberico, Shiitake, Sauerkrautsauce <i>Stellenrust Barrel Fermented Chenin Blanc, 2021, Stellenbosch Zuid-Afrika</i>	18 8
ROTE BETE En Crouste, Grünkohl, Duxelles, grüne Kräuter, Sauce aus altem Rotterdamer Käse <i>Ca'Bolani, Refosco dal Peduncolo Rosso, 2021, Friuli Italië</i>	16 28 8,50
GESCHMORTE RINDERBACKE Kalbsbries, Scharfer Blitz, Portweinzwiebeln, Rotweinsauce <i>Casa Ermelinda Freitas, Sandstone Castelao Siraz, 2020, Península de Setúbal, Portugal</i>	18 31 9
SEETEUFEL Zubereitungen von Lauch, Zwiebelschalen, Selleriecrème, Räucheraal beurre blanc <i>Donnafugata, La Fuga Chardonnay, Contessa Entellina, 2021, Sicilie Italië</i>	18 31 8,50
WILDBRET Bolzen, Eintopf, Pfifferlinge, Shiitake, Rote Bete, Wildjus <i>Ninfa Sibilla, Velenosi, Cabernet Sauvignon, Merlot en Siraz, 2021, Marken Italië</i>	21 35 10

Waar genieten aan de Maas centraal staat