



SPECIALITEITEN

RESTAURANT

HET MAASHOTEL



De runderen van Wijnhoverhof begrazen sinds 2024 het Maaspark Noord-Limburg.

Dit gebied van 470 hectare groot strekt zich uit van Wanssum tot Broekhuizen en wordt met 200 Hereford en Brandrode runderen begraasd.

De runderen gedijen perfect in het natuurgebied en het hoofdgerecht van de runderen bestaat uit gras en kruiden. Het resultaat? Mals, sappig en licht gemarmerd vlees met een pure smaak van dichtbij.

Biefstuk 32.50	T-Bone steak 42.50
Malse biefstuk van 200 gram, perfect gegrild met gebakken aardappeltjes.	T-bone van 500 gram, vol van smaak en vakkundig gegrild, met gebakken aardappeltjes.
Picanha 32.50	Hamburger 27.50
Traditionele picanha van 200 gram, zorgvuldig gegrild voor een intense vleessmaak, met gebakken aardappeltjes.	Sappige hamburger van 180 gram, vers van de grill met baconjam, augurken relish en geserveerd met gebakken aardappeltjes.
Runderlever 24.50	Saus naar keuze:
Malse lever van 200 gram, rijk van smaak en geserveerd met uien, appelcompote en gebakken aardappeltjes.	<ul style="list-style-type: none">• Peperroomsaus• Champignonroomsaus• Cowboy boter

**Afkomstig van Wijnhoverhof; kleinschalig geproduceerd en daardoor beperkt beschikbaar*

