



Maas
Genotjes



MENU

FOOD & DRINKS

witte wijn

		
Père et Fils Chardonnay , Laurent Miquel <i>65% Chardonnay, 35% Viognier – citrus – amandel – abrikoos</i>	4.30	19
Pinot Gris , Wijndomein Aldeneyck <i>100% Pinot gris – 6 maanden sur lie – exotisch fruit – kruidigheid</i>	6.00	28
Pinot Blanc , Wijndomein Aldeneyck <i>100% Pinot Blanc – 6 maanden sur lie – fruit – licht kruidig – fijne zuren</i>	6.00	28
Riesling Purnot , Wijndomein Aldeneyck <i>100% Riesling – 6 maanden sur lie – exotisch fruit – evenwichtige zuren</i>	6.00	28
Pinot Auxerrois , Wijndomein Thilesna <i>100% Pinot Auxerrois – citrus – mineralig – fruit</i>	6.00	28
Aurum , Wijndomein Thilesna <i>100% Riesling – citrus – mango – bloemig</i>	6.00	28
Ultimate Provence Blanc , Château De Berne <i>100% Rolle – peperige tonen – citrus</i>	9.00	43

rosé wijn

Rosé Père et Fils, Laurent Miquel <i>70% Cinsault, 30% Syrah – rode vruchten – fris</i>	 4.30	 19
Pinot Rosé, Wijndomein Aldeneyck <i>100% Pinot Noir – zalmrose kleur – rood fruit – fijne zuurtjes</i>	6.00	28
Ultimate Provence Rosé, Château De Berne <i>30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle – fris – fruit</i>	9.00	43

rode wijn

Père et Fils Cabernet Syrah, Laurent Miquel <i>60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah – zwarte bessen – peper</i>	4.30	20
Pinot Noir, Wijndomein Aldeneyck, 2022 <i>100% Pinot Noir – 15 maanden op barriques – zwarte vruchten – zachte tanines</i>	7.90	37
Ultimate Provence Rouge, Château De Berne <i>Cabernet Sauvignon & Syrah – cassis – rijp fruit – kruiden</i>	9.00	43

mousserende wijn



4.50



20

Prosecco, Montelvini

100% Glera – fris – veelzijdig – zachte bubbel

7.20

34

Riesling Brut, Wijndomein Aldeneyck

100% Riesling – perzik & vruchtenaroma's – levendige zuren

7.20

34

Pinot Brut Rosé, Wijndomein Aldeneyck

Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc – rood fruit – levendige zuren

Champagne Carte D'or Brut, Drappier

*75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
vleugje kruiden – zachte nasmaak – complex*

/

70

Champagne Brut Yellow Label, Veuve Clicquot

*50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
fris – fruitig – fijne bubbels*

/

80

warme dranken

Koffie	2.70
Decafeïne koffie	2.70
Koffie met vlaai	4.50
Cappuccino	3.00
Latte macchiato	4.00
Latte macchiato karamel/hazelnoot/vanille	4.50
Koffie Baileys	5.00
Koffie advocaat	5.00
Ijskoffie <i>(op basis van ijsblokjes)</i>	5.00
Ijskoffie karamel/hazelnoot/vanille <i>(op basis van ijsblokjes)</i>	5.50
Verse vlaai van de lokale bakker	2.50
<i>Abrikozen, kersen, kruimel pudding (slagroom + €0.50)</i>	
Merveilleux	4.50
Koffie Maasgenotjes	7.50
<i>Koffie, advocaat (Biej Bôkke) of Meulendröpke, merveilleux, praline</i>	

frisdranken

Chaudfontaine blauw (plat)	2.50
Chaudfontaine rood (bruis)	2.50
Coca Cola	2.50
Coca Cola zero	2.50
Fuze Tea black tea sparkling	2.50
Fuze Tea green	2.50
Tönisteiner citroen	2.50
Tönisteiner orange	2.50
Cécémel (<i>koud of warm, slagroom + €0.50</i>)	2.50
Fristi	2.50

cocktails

Sangria	5 glas/18 liter
<i>Met vers fruit</i>	
Negroni	8
<i>Rode vermouth, likeur, gin</i>	
Mojito	9
<i>Rum, munt, limoen, bruiswater</i>	
Moscow Mule	9
<i>Vodka, munt, limoen, Fever Tree ginger beer</i>	
Masskara Mule	10
<i>Don Papa Masskara rum, munt, limoen, Fever Tree ginger beer</i>	
Espresso Martini	10
<i>Espresso, koffielikeur, suikersiroop</i>	
Pornstar Martini	12
<i>Passievrucht, vodka, suikersiroop, limoen</i>	

sterke dranken

Limoncello	3
Spearhead Whisky	8.5
Don Papa Masskara	8.5

spritz

Select Spritz <i>Bitter Sweet Orange</i>	7.50
<i>Select, prosecco, bruiswater</i>	
Limoncello Spritz	7.50
<i>Limoncello, prosecco, bruiswater</i>	
Aperol Spritz	8.00
<i>Aperol, prosecco, bruiswater</i>	

gin tonic

Brick Gin	10.00
<i>Met Fever Tree mediterranean tonic</i>	
Kompel Pink Gin	12.00
<i>Met Fever Tree mediterranean tonic</i>	
Gin Mare	12.00
<i>Met Fever Tree mediterranean tonic</i>	
Gin Mare Capri	13.00
<i>Met Fever Tree mediterranean tonic</i>	
Gardener Gin	13.00
<i>Met Fever Tree mediterranean tonic</i>	

alcoholvrije dranken

Cristal 0.0	0.0%	2.50
Kompel alcoholvrij	0.2%	3.00
Bonheur (<i>gastronomisch aperitief</i>)	0.0%	3.80

mocktails

Autumn Breeze (Martini Florale)	0.0%	6.00
Ginger orange mocktail	0.0%	6.00
Grapefruit mocktail	0.0%	6.00
NONA gin tonic <i>Met Fever Tree mediterranean tonic</i>	0.0%	6.00
Virgin mojito	0.0%	5.00

sharing food

Chips paprika/zout	2
Portie olijven	4
Kaasblokjes	4
Bruschetta (4 stuks) <i>Bruschetta met tomaat, basilicum en knoflook</i>	8
Brood met aioli	9
Italiaanse prosciutto	7
Charcuterie plankje <i>Plankje met 3 soorten charcuterie: prosciutto, mortadella, pikante chorizo</i>	10
Oesters (4 stuks) <i>Heerlijke zomeroesters</i>	12
Burrata met tomaat	12
Kaasplankje <i>Plankje met 3 soorten kaas: iberico, Oud Brugge, Val-Dieu</i>	15

Warme keuken open tot 22 u.

sharing food

Naanbrood met tzatziki	6
<i>Kruidig naanbrood met huisgemaakte tzatziki</i>	
Calamari (8 stuks)	8
<i>Calamari met huisgemaakte tzatziki</i>	
Patatas bravas	8
Warme camembert	9
<i>Warme camembert met brood om te dippen</i>	
Nacho's	13
Crispy buffelmozzarella met tomaat	15

Pizette Bianco	16
<i>Pizette met olijfolie, mozzarella, rucola, prosciutto, parmezaan</i>	
Pizette Romana	16
<i>Pizette met passata, mozzarella, rucola, prosciutto, parmezaan</i>	
Pizette Tonno	18
<i>Pizette met olijfolie, mozzarella, tonijn, rucola, olijven</i>	

bieren

Bier van hier

Vinken 6.1% 3.50

Blond – licht fruitig - Geistingen

Kompel Bovengronds 6.0% 3.50

Blond – licht kruidig – hoge gisting – brouwerij Kompel

Kompel Ondergronds 6.0% 3.50

Donker – licht bittere afdrank – hoge gisting – brouwerij Kompel

Maaslenjer 8.3% 3.80

Tripel – licht kruidig - Geistingen

St. Barbara 8.5% 3.80

Sterk blond – aromatisch – brouwerij Kompel

Pestoeër 7% 4.80

Fruutig blond – frisgroene hop – brouwerij Klein Kloosterke

Cristal 5% 2.50

Liefmans on the Rocks 3.8% 2.50

Kriek – brouwerij Liefmans

Westmalle Extra 4.8% 3.00

Goudblond – fruitige toetsen – Abdij der Trappisten van Westmalle

Desperados 5.9% 4.00

Tequila bier – exotische smaak – rijping op tequila vaten – brouwerij Heineken

Duvel 8.5% 3.50

Blond – hoge gisting – brouwerij Moortgat

Fourchette 7.5% 4.00

Blond – fruitig en floraal – hoge gisting – brouwerij Van Steenberge