

A photograph of two men standing in the doorway of a restaurant. The man on the left is wearing a patterned blue and white shirt, white trousers, and glasses, with his arms crossed. The man on the right is wearing a light blue patterned shirt and dark blue trousers, with his hands in his pockets. The background features a wall with green and gold tropical-themed decorations, including leaves and a cluster of gold balloons. A red pendant light hangs above them. The scene is brightly lit, suggesting a warm and inviting atmosphere.

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 volledig uitgeruste kamers.

Wij wensen je een heerlijke tijd toe.

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

3-gangen Keuzemenu

vanaf
31,50



Uiensoep met brioche brood, gegratineerd met Gruyère kaas

of



mogelijk

Arcense mosterdsoep met bosui en uitgebakken Livar spekjes

of

Heldere ossenstaartbouillon met bospaddenstoelen en kruiden

Krokant gebakken schnitzel met bospaddenstoelensaus

of

Gebakken heilbotfilet met witte wijnsaus en saffraan
met een ravioli van spinazie en ricotta

of

Maishoender gevuld met Duxelles van bospaddenstoelen
en roomkaas, omwikkeld met Parmaham en een
Hertog Jan Bockbiersaus



of
Gevulde portobello met champignonragout, gegratineerd met
Gruyère kaas

Koffie of thee

of

*Gepocheerde perzik met wortelcrème, pistache crumble,
pecannoten en Chardonnay sorbet

of

*Chocolade brownie met caramel botercrème,
popcorn en gesuikerde notenmix

*meerprijs
4,00



4-gangen Chefsmenu

49,50

Terrine van eendenborst, geconfijt eendenpootje
en rilette van eend met uienchutney en balsamicostroop
of
Huisgerookte zalm, gamba's met knoflook en een mangocompote
met koriander

Pompoensoep met een topping van blauwschimmelkaas kruimels
en crème fraîche

Op de huid gebakken zalm met gestoofde prei, wortel julienne,
risotto en een saus van zuring
of
Duo van kalfsoester en kalfswang met truffeljus, -chips en -puree

Deconstructed tiramisu; cacao cake, mascarpone mousse,
koffie-ijs en een crumble van lange vingers





Voorgerechten

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en een kruidensalade

15,⁷⁵

Terrine van eendenborst, geconfijt eendenpootje en rilette van eend met uienchutney en balsamicostroop

15,⁷⁵

🌿 Bavarois van tomaat met dragon en een crème van Veulense geitenkaas, basilicum en citrus olie

15,⁷⁵

Huisgerookte zalm, gamba's met knoflook en een mangocompote met koriander

16,⁷⁵

Maasparel plank: proeverij van 4 kleine gerechtjes met een klein kopje mosterdsoep

16,⁷⁵




Tip
van onze
Chef!





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

Soepen

-  Uiensoep met brioche brood, gratineerd met Gruyère kaas **7,50**
-  mogelijk Arcense mosterdsoep met bosui en uitgebakken Livar spekjes **7,50**
- Heldere ossenstaartbouillon met bospaddenstoelen en kruiden **7,50**
-  Pompoensoep met een topping van blauwschimmelkaas kruimels en crème fraîche **7,50**

Onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met brood en kruidenboter.

Last van een voedselallergie? Laat het ons weten!



Hoofdgerechten

Krokant gebakken schnitzel
met bospaddenstoelensaus

21,⁷⁵

Op de huid gebakken zalm met gestoofde prei,
wortel julienne, risotto en een saus van zuring

25,⁷⁵

Boerderij eend op een bedje van
roerbakgroenten en portsaus met sinaasappel

27,⁷⁵

Gebakken heilbotfilet met witte wijnsaus
en saffraan met een ravioli van spinazie
en ricotta

23,⁷⁵

Biefstuk van het Friesländer rund met een
groene pepersaus en een groentespiesje

26,⁷⁵





Hoofdgerechten

Duo van kalfsoester en kalfswang
met truffeljus, -chips en -puree

28,⁷⁵



Gevulde portobello met champignonragout,
gegratineerd met Gruyère kaas

20,⁷⁵



mogelijk

Black Angus burger 'de Maasparel';
broodje van Arcener Bakhuis, rode ui,
jalapeño pepers, tomaat, kaas
en truffelmayonaise

22,⁷⁵

Maishoender gevuld met Duxelles
van bospaddenstoelen en roomkaas,
omwikkeld met Parmaham en een
Hertog Jan Bockbiersaus

22,⁷⁵





Dagprijs

Mosselen

Traditioneel

Mosselen in droge witte wijn

Dronken

Mosselen in Hertog Jan Karakter bier

Spaans

Mosselen in tomatensalsa, knoflook en Spaanse peper

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

Last van een voedselallergie? Laat het ons weten!





Desserts

Gepocheerde perzik met wortelcrème, pistache crumble, pecannoten en Chardonnay sorbet

8,50

Eton mess; een klassieker met een twist van blauwe bessen, mascarpone en meringue

8,75

Chocolade brownie met caramel botercrème, popcorn en gesuikerde notenmix

8,50

Deconstructed tiramisu; cacao cake, mascarpone mousse, koffie-ijs en een crumble van lange vingers

8,75

Kaasplankje van binnen- en buitenlandse kaassoorten

14,75





Koffie & Thee

De Maasparel heeft inmiddels ook 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 één van onze medewerkers.

Irish coffee
met Irish whiskey
en slagroom

Italian coffee
met Disaronno Amaretto
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

8,00

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

3,25





Bieren

TAPBIEREN

Hertog Jan Pilsener (0,25l.)

Half om (0,25l.)

Hertog Jan Bockbier (0,25l.)

Hertog Jan Pilsener (0,45l.)

3,65
3,65
5,50
6,45

HERTOG JAN BIEREN van de fles

Hertog Jan Grand Pilsener

Hertog Jan Tripel (0,3l.)

Hertog Jan Karakter (0,3l.)

Hertog Jan Weizener (0,3l.)

Hertog Jan Grand Prestige (0,3l.)

4,25
6,00
5,50
5,95
6,50

OVERIGE BIEREN van de fles

Gulpener Oud Bruin (0,3l.)

Leffe Bruin (0,3l.)

Leffe Blond (0,3l.)

Amstel Radler

Liefmans Fruitesse (0,25l.)

Franziskaner Weissbier (0,5l.)

Duvel Blond (0,33l.)

Duvel Tripel Hop Citra (0,33l.)

Desperados (0,33l.)

4,00
5,75
5,75
4,25
4,25
6,25
6,00
6,75
5,00

ALCOHOLVRIJE BIEREN van de fles

Hertog Jan 0.0% (0,3l.)

Amstel Radler 0.0% (0,25l.)

Franziskaner Weissbier 0,5% (0,5l.)

3,75
3,75
6,00



Huiswijnen fles 30,⁵⁰ • karaf 22,⁰⁰ • glas 5,²⁵

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 met een lichte touch vanille. De fruitige aroma's en zuren heeft deze wijn te danken aan de verkoelende invloed van de zee waaraan deze wijngaard ligt.

Mainzer Domherr Kabinett, 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.

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.

Domaine Lalande Merlot, Frankrijk

Een wijn met een gloeiende rode kleur. Aroma's van zwarte bes en bramen. In de mond zacht en kruidig met zachte en vriendelijke tannine. De wijn heeft een ronde zachte afdronk.

Natureo 0,0% wit

Strogeel van kleur met een delicaat fruitaroma van appel. Zacht, weelderig, maar fris in de mond met een sensuele nuance die doet denken aan kweeperenjam.

Natureo 0,0% Rood

Fonkelende robijnrode kleur en subtiele fruitaroma's van rode pruimen en kersen. Soepel, sensueel en lichtzoet in de mond.

Seizoenspecials fles 34,⁵⁰ • karaf 25,⁰⁰ • glas 5,⁸⁵

Villa Don Carlos Sauvignon Blanc, Chili

De wijn heeft een mooie, fonkelende lichtgele kleur met fruitige aroma's en tonen van ananas en citrusfruit. Deze sauvignon blanc herken je aan de bite en heeft een medium body met een plezierige afdronk.

Confidencia Tempranillo, Spanje

Een prachtige rode wijn met paarse nuances. De geur is door de tonen van o.a. kersen typerend voor de tempranillodruif. In de smaak helder rood fruit.



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 karamel. Een rijke smaak met een verfrissende scherpe zuurgraad en aanhoudende afdronk.

35,75

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 met aroma's van citrus en bloemen.

35,75

Les Cepages Viognier Rothchild, Frankrijk

Mooie goudgele kleur met een lichte glinstering. Deze fris, fruitige wijn heeft aroma's van abrikoos en kweeper. In de mond is hij fris en fruitig met een volle smaak gevolgd door een sappige afdronk met aanhoudende fruitsmaken.

36,75

Torres Altos Ibericos Rioja Crianza, Spanje

Een kersenrode wijn van 100% tempranillo, rijke aroma's van kers, zwarte pruimenjam met rokerige tonen en een groen peperkorreltje. Intens, warm, met stevige tannine, mooi gestructureerd door de rijping op eikenhout.

37,75

Fleur Du Cap Essence Cabernet Sauvignon, Zuid-Afrika

Deze volle wijn heeft een robijnrode kleur met aroma's van rijpe bessen, kersen en hinten van eiken. Een uitgebalanceerde wijn, fluweelzacht en mond vullend met zacht fruit en elegante kruiden.

39,75

Miguel Torres Andica Reserva Carmenere Gran Reserve, Chili

Deze Chileense donkere kersenrode wijn heeft fijne fruitaroma's, met tonen van balsamico. Elegante en zoete smaak met een lange en elegante afdronk.

35,75



Cocktails

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, bruiswater en sinaasappel

8,75

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, bruiswater en citroen

8,75

Gordons Gin & Tonic

Finley Tonic, citroen en jeneverbes

8,75

Gordons Pink Gin & Tonic

Fever Tree Indian Tonic en rood fruit

9,75

Bombay Sapphire Gin & Tonic

Fever Tree Indian Tonic, komkommer en limoen

9,75

Cheeky Peach 43

Likeur 43, perziklikeur, limoensap en sprite

8,75

Mojito Classic

Rum, verse munt, limoen, rietsuiker en bruiswater

8,75

Virgin Mojito

Finley Tonic, verse munt, limoen en rietsuiker

6,75

Prosecco

fles 37,⁵⁰ • glas 6,⁵⁰

Brioso Prosecco Brut, Spumante (Mousserend) Italië

Een zachte, strogele prosecco met fruitige aroma's en tonen van appel, Williams-peer en witte bloesem. In de smaak mooie subtiele zuren met een krachtige, maar niet overdadige bubbel.