



@deposhoornmaastricht
Wij splitsen geen rekeningen

WARME DRANKEN

Koffie	3,00
Espresso	3,00
Doppio	3,90
Cappuccino	3,60
Flat white	4,10
Koffie verkeerd	4,10
Latte macchiato	4,10
Thee	3,10
Munt/gember thee	4,10
Havermelk supplement	0,50

SAPJES

Verse jus	4,00
Schulp appelsap	3,50
Schulp tomatensap	3,50
Mango smoothie	5,00
Framboos smoothie	5,00

FRISDRANKEN

Pepsi cola - Pepsi max	3,20
Sourcy blauw - Sourcy rood	3,20
7-up - Rivella - Sisi	3,20
Ginger ale - Cassis	3,40
Bitter lemon - Tonic	3,40
Lipton ice tea - green	3,60
Fritz rabarber - Fritz citroen	3,80
Fevertree tonic - ginger beer	4,00
Almdudler 35cl	5,00

VOOR ERBIJ :)

Vlaai van Patisserie Royale	
Vraag naar onze vlaai van de dag	4,80
Birramisu	
Tiramisu op basis van ons favoriete bier!	8,50
Natascha's gebakje	
Wisselend lekkers van onze keukenprinses	7,50

ALCOHOLVRIJ

Heineken 0,0%	3,90
Radler 0,0%	3,90
Affligem blond 0,0%	4,50
Kasteel rouge 0,0%	4,50
Erdinger weizen 0,5%	4,50
Brand weizen 0,0%	4,50
Brand IPA 0,0%	4,50
La Trappe Nillis 0,0%	4,50
Vrijwit 0,5%	4,80
Muzikale Andreas IPA 0,3%	5,00
Sanddiver isotonic ale 0,3%	5,00
Seedlip spice (gin&tonic) 0,0%	
Met indian tonic, munt	8,50
Tanqueray (gin&tonic) 0,0%	
Met indian tonic en limoen	8,50
Crodino tonic 0,0%	
Met indian tonic en een sinaasappelpartje	8,00

TAPBIEREN

Brand Pils 5% 20cl	3,30
Brand UP 5,5% 25cl	4,00
Brand Weizen 5,1% 30cl	5,60
Poshoorn Huisbier 4,8% 25cl	4,80
Mannenliefde 6,0% 25cl	5,60
Affligem blond 6,7% 25cl	5,60
Affligem dubbel 6,7% 25cl	5,60
Tripel d'Anvers 8,0% 25cl	5,60
Lagunitas IPA 6,0% 25cl	5,60
Texels Skuumkoppe 6,0% 30cl	5,60
Duvel 666 6,6% 25cl	5,60
La Chouffe wisseltap 8,0% 25cl	5,60
Kasteel Rouge 8,0% 25cl	5,60

SPECIALS



Wij hebben wisselende tapbieren in verschillende bierstijlen zoals wilde vergisting, kneitervse IPA soorten en nog heel veel meer.

Check ons schatkistje naast de bar. Hier staan onze speciale (en tijdelijke!) bieren in of scan de code hieronder om ons volledig up to date Untappd menu te zien.



PROEFPLANKJES

Wij snappen als geen ander hoe lastig het is om een keuze te maken uit onze tapbieren, de keuze is reuze ;)

Speciaal voor de twijfelaar, de allesproever of de deler bieden we proefplankjes aan. Dit zijn 3 tapbieren naar keuze van onze standaard kranen hiernaast in proefglaasjes (15cl) voor slechts €10,00.

Proeven van onze wisseltaps? Ook mogelijk! Met een meerprijs van €1,50 mag je uit al onze 18 tapkranen een plankje samenstellen. Hoe leuk is dat?



FLESBIEREN

*

BLOND

Royale Martinus 5,4%	
Stadsbrouwerij Maastricht	5,80
Poshoorn Blond 6,0%	
Van Steenberge	5,80
Nova 6,5%	
Zuyd Craft	5,80
Curtius 7,0%	
Brasserie C	5,80
Zeeuws Blond 7,2% (G)	
Dutch Bargain	5,80
Omer 8,0%	
Omer Vander Ghinste	5,80
Sexy Martha 8,0%	
The Brew Society	5,80
De Poes 8,0%	
Brouwerij de Poes	5,80
Duvel 8,5%	
Duvel Moortgat	5,80
Delirium Tremens 8,5%	
Huyghe	5,80

IPA

Mosa 5,0%	
Zuyd Craft	5,80
Funky Falcon 5,2%	
Two Chefs Brewing	5,80
Lola 5,6%	
Zuyd Craft	5,80
Hop Zij Met Ons 6,0% (G)	
Jopen	5,80

FLESBIEREN

*

TRIPEL

Poshoorn Tripel 8,0%	
Van Steenberge	5,80
Jura 8,0%	
Zuyd Craft	5,80
Dutch Bargain Tripel 8,5% (G)	
Dutch Bargain	5,80
Bijdehand Honingbier 9,0%	
Bijdehand	5,80
Eigenzinnige Elisabeth 9,1%	
Stadsbrouwerij Maastricht	5,80
Westmalle Tripel 9,5% (T)	
Westmalle	5,80

WIT/WEIZEN

Mergel wit 5,0%	
Stadsbrouwerij Maastricht	5,80
Paulaner Weizen 5,5%	
Paulaner	5,80

ZUUR/BRETT

Sunset Suzy Orange Soda Sour 4,8%	
Two Chefs Brewing	6,20
Rodenbach 5,2%	
Rodenbach	5,00
Jonge of oude Orval 6,2% (T)	
Orval	6,00
Oude Kriek 37,5cl 6,5%	
Boon	8,00
Oude Geuze 37,5cl 7%	
Boon	7,00

FLESBIEREN

*

AMBER

Vuurbaak 5,5%	
Texels	5,80
De Maltezer 6,5%	
Stadsbrouwerij Maastricht	5,80
Isid'or 7,5% (T)	
La Trappe	5,80
Pauwels Kwak 8,4%	
Bosteels	5,80

STOUT/PORTER

Panty 6,0%	
Oedipus	5,80
OG Smokey 8,5%	
De Kromme Haring	5,80
Caramel Fudge Pastry Stout 11,5%	
Moersleutel	6,50
Motorolie 44cl 12,0%	
Moersleutel	9,00

FRUITIG/CIDER

Liefmans 3,8%	
Liefmans	4,50
Kriek 4,5%	
Mort Subite	4,50
Apple Bandit 4,5%	
Apple Bandit	4,50
Desperados 5,9%	
Heineken	5,00

FLESBIEREN

DONKER

Poshoorn Dubbel 7,0%	
Van Steenberge	5,80
Westmalle Dubbel 7,0% (T)	
Westmalle	5,80
Gouden Carolus 8,5%	
Het Anker	5,80
Chimay Blue 9,0% (T)	
Chimay	5,80
Rochefort 8 9,2% (T)	
Rochefort	5,80
Rochefort 10 11,3% (T)	
Rochefort	7,20
Saga 10,0%	
Zuyd Craft	6,80
Quadrupel 10,0% (T)	
La Trappe	6,50
Bitter Sweet Symphony 10,5%	
Stadsbrouwerij Maastricht	6,80

BIG BOYS (0,75CL)

Fourchette 7,5%	
Van Steenberge	17,00
Poshoorn Quadrupel 10,0%	
Van Steenberge	15,50

Vraag onze bediening
naar onze wisselkranen, of
check ons schatkistje! :)

De G van Glutenvrij
De T van Trappist

WIJNEN

*

WIJNEN

*

COCKTAILS

*

LIKEUREN

WIT

Aula - Sauvignon Blanc, Macabeo	
Licht, aromatisch, citrus	5,30/27,50
Maurel - Chardonnay	
Hout, vol, geel fruit	5,50/28,50
Orden Tercera - Verdejo	
Tropisch, steenfruit, appel	5,30/27,50
Bidoli - Pinot Grigio	
Fris, floraal, zomers	5,70/29,50

ROOD

Aula - Tempranillo	
Robijnrood, sappig, pit	5,30/27,50
Terroir de Garique - Merlot	
Zwarte vruchten, zacht en licht gekruid	5,30/27,50
Bardolino Classico	
Licht, sappig, aardbei, zomers	5,70/29,50

ROSE

L'Etoile du Sud - Cinsault Grenache noir	
Fruitig, droog, zacht rood fruit	5,30/27,50

MOUSSEREND

Cielo Brut Spumante	
Fris, aromatisch, fruitig	7,00/32,50
Le Couchon Brut 75cl	
Floraal, steenfruit, kweepee	37,50

NATUURWIJN

Natuurwijn? Wat is dat precies? Het bijzondere aan natuurwijn is dat dit wordt gemaakt met zo min mogelijk interventie van de wijnmaker. Het merendeel bevat geen toegevoegde sulfieten, of zo min mogelijk. Zodoende geeft het maximale uiting aan smaak, aroma van druif en terroir.

Wij werken samen met *Zuiver Wijnen* om vervolgens alleen die wijnen uit te kiezen die wij puur, vol, diep, elegant, gebalanceerd, uitgesproken, energiek of spannend vinden: hun zuivere wijnen.

Vraag naar onze open natuurwijn!

Natuurwijn per glas
Zuiver Wijnen 7,00



GIN TIME

Damrak & Fevertree	
Clementine tonic	
Met sinaasappel	10,50
Hendricks & Fevertree	
Indian tonic	
Met komkommer	11,50
Hermit & Fevertree	
Mediterranean tonic	
Met grapefruit	12,50
Monkey 47 & Fevertree	
Mediterranean tonic	
Met sinaasappel en kruidnagel	12,50
Gin Mare & Fevertree	
Mediterranean tonic	
Met rozemarijn	13,00

COCKTAILS

Moscow Mule	
Wodka, ginger beer en munt	9,80
The Perfect Storm	
Kraken rum, ginger beer, limoen en munt	9,80
Long Island Iced Tea	
Wodka, gin, rum, cointreau, tequila, cola en citroen	10,50
Negroni	
Gin, campari en rode vermouth	10,00

LIKEUR EN OVERIG

Tia Maria - Cointreau	5,50
Disaronno - Liqor 43	5,50
Sambuca - Wodka	5,50
Kraken Rum - Baileys	5,50
Ricard Pastis - Campari	5,50
Grand Marnier - Bacardi	5,50
Limoncello - Apfelnagel	5,50

SPRITZ

Aperol Spritz	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Campari Spritz	8,50

WHISKY EN COGNAC

Jameson	6,50
Monkey Shoulder	7,50
Balvenie	10,00
The Ultimate (wisselend)	10,00
Tullibardine	10,00
Hennessy	8,00
Remy Martin VSOP	9,00

PSV

Kopke Fine Ruby Port	5,00
Kopke Fine White Port	5,00
Dolin Rouge Vermouth	5,00
Martini Bianco Vermouth	5,00

BITES

de hele dag door

Tip: Stel je eigen proefplankje met tapbieren samen en kies daarbij wat *bites* uit om gezellig te borrelen. Enjoy!



Klassieke bitterballen 6 stuks met Franse mosterd	8,00
Kaas rucola kroketjes 6 stuks met Franse mosterd	8,50
Kaas en olijven Met selderijzout en Franse mosterd	10,00
Bittergarnituur 16 gemengde snacks, perfect om te delen!	15,00
Calamares Gefrituurde inktvis- ringen met aioli	8,50
Vega loempia's 4 grote loempia's met Thai sweet chilisaus	8,50
Truffel kroketjes 6 kroketjes gevuld met romige truffel en crème van parmezaanse kaas	8,80
Bierplankje Gevuld met peperworst, kaas, gehaktballetjes en Amsterdamse uitjes	13,50

BITES

van 12:00 tot 21:00

Klassieke nacho's Met ui, tomatensalsa, jalapeño, crème fraîche, guacamole en gesmolten kaas uit de oven	14,50
Pulled pork nacho's Met pulled pork, bbq saus, ui, jalapeño, crème fraîche en gesmolten kaas	17,50
Spicy meat nacho's Met pittig gehakt, tomatensalsa, ui, crème fraîche, guacamole en gesmolten kaas	16,50
Loaded rendang fries Huisgemaakte rendang, versgebakken frietjes met kurkumamayonaise en ingelegde rode uien	13,50
Loaded truffle fries Versgebakken frietjes met truffel- mayonaise en parmezaanse kaas	11,50
Loaded fiesta fries Versgebakken frietjes met een topping van guacamole, crème fraîche, tomatensalsa, rode ui, jalapeño en gesmolten kaas	14,50
Broodplankje Geserveerd met huisgemaakte dips! Mediterraanse tapenade en peppadewspread	8,80

BITES

van 12:00 tot 21:00

Flammkuchen is een gerecht dat zijn oorsprong vindt in de Elzas, maar inmiddels *minstens* zo lekker bij ons te verkrijgen.



Bier tip: Ons eigen huisbiertje!

Flammkuchen klassiek Met crème fraîche, spekjes, kaas en ui	13,50
Flammkuchen truffel Met truffelmayonaise, ui, gesneden champignons en parmezaanse kaas	14,50
Flammkuchen señorita Met chorizo, crème fraîche, paprika, ui en jalapeño. Ay, qué rico!	14,50
Chickenwings 5 kippenvleugeltjes met een huisgemaakte dip van het trappisten bier: Chimay Blue	11,50
Pani puri Indian streetfood at it's best! 6 gefrituurde deegbolletjes gevuld met pulled pork en een mango relish	12,00
Tomatentartaar met toast Tartaar van verse tomaten, augurk, kappertjes, ui, mosterd, met een geitenkaasmousse	12,00

BITES

van 12:00 tot 21:00

Champignons al ajillo Huisgemaakte champignons op Spaanse wijze in knoflook en geserveerd met brood	10,50
Huisgemaakte albondigas Spaanse borrelhap op eigen recept van onze Laura! Gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus met Molenaarsbrood en boter	13,50
Brioche met ensaladilla rusa Vers getoast brioche brood met Spaanse aardappelsalade, luchtige mayonaise en zoute ansjovis	11,50



PLATEAU

borrelen doe je zo ;)

Plateau a la Poshoorn 3 soorten charcuterie, calamares, spicy cajun scampi's, burrata, albondigas, Kalamata olijven, truffel kroketjes, twee huisgemaakte tapenades met brood en aioli	39,50
Fried fiesta plateau Klassieke nacho's, vegetarische loempia's, bitterballen, chickenwings, mini frikandel, calamares, een portie loaded truffle fries en brood met aioli	35,00

ONTBIJT



DAGSTART

van 09:00 tot 11:30

- Huisgemaakte pancakes**
Verse pancakes met vers fruit of spek 11,50
- Wentelteefjes** + spek 2,50
Gemaakt van vers brioche brood en afgetopt met fruit 11,50
- Yoghurt bowl**
Met dé lekkerste huisgemaakte granola en vers fruit 9,80
- Eggs Poshoorn** + spek 2,50
Scrambled eggs met avocado, cherry tomaatjes en sesamzaadjes op bruin brood 13,50
- Groenteomelet** + spek 2,50
Mediterraanse groenten, cherry tomaatjes en feta op bruin brood = breakfast of champions! 12,50
- Uitsmijter**
3 spiegeleieren gebakken tot perfectie op bruin *Molenaars* brood belegd met plakjes ham en jonge kaas 11,50

Tip: Kies voor extra vitamines en voeg een verse **jus d'orange** of **smoothie** om je ontbijtfeest compleet te maken!



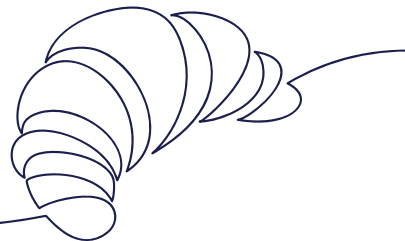
ONTBIJT



DAGSTART

van 09:00 tot 11:30

- Shakshuka** 
Tunesisch gerecht van gepocheerde eieren in een kruidige tomatensaus met brood om te soppn 12,50
- Pan tumaca** + serranoham 2,50
Vers getoast Barra Gallega (*traditioneel Spaans brood*) met olijfolie, knoflook en salsa van tomaten 9,50
- Croissantje**
Oui oui! Een vers afgebakken croissantje met jam, boter of Nutella 4,50
-  **Kater? ;) Geen zoetekauw?**
Voeg ham en kaas toe aan je croissantje + 2,50



LUNCH



SOEPJES

van 11:30 tot 21:00

- Franse uiensoep**
Klassieke *unnesop!*
Gegratineerd met kaas 8,50
- Tomaten-paprikasoep**
Vegetarisch fris soepje met yoghurt en munt 7,50
- Tom kha khai**
Aromatische licht pittige Thaise kippensoep met kokos 9,50
- Alle soepjes worden geserveerd met bruin *Molenaarsbrood* en boter

TOSTI'S

van 11:30 tot 16:30


- Croque monsieur** + eitje 1,50
Ham, kaas, bechamelsaus en gegratineerd in de oven 9,80
- Sjerpe tosti**
Pittig gehakt in tomatensaus en gesmolten kaas 12,50
- Tuna melt**
Huisgemaakte tonijnsalade, cheddarkaas en wasabimayo 12,50
- Chickpea delight**
Met kikkererwten, zongedroogde tomaat, ingelegde uitjes en rucola 11,50

Alle tosti's worden geserveerd met een garnituurtje en een sausje

LUNCH

LUNCH

van 11:30 tot 16:30

- 12 uurtje a la Poshoorn** 
Kies een kleine soep en een tosti hiernaast uit en stel je eigen 12 uurtje samen! 16,50

BROODJES

van 11:30 tot 16:30

- Focaccia serrano**
Belegd met serranoham, geitenkaas, homemade blauwe bessen jam en rucola 14,50
- Focaccia kip pesto**
Huisgemaakte kip-pesto-lade op focaccia brood met parmezaanse kaas 14,50
- Focaccia club di Vincenzo**
Klassieker op focaccia brood met kipfilet, kaas, bacon, sla, augurk, tomaat, gefrituurde uitjes en cocktailsaus 16,50
- Focaccia avocado feta**
Belegd met verse avocado, verkruimelde feta en zomerse granaatappelpitjes 12,50

LUNCH/DINER

*

LUNCH/DINER

*

LUNCH/DINER

*

DINER

CLASSICS

van 11:30 tot 16:30

Uitsmijter

3 spiegeleieren gebakken tot perfectie op bruin *Molenaars* brood belegd met plakjes ham en jonge kaas 11,50

Groenteomelet + spek 2,50

Mediterraanse groenten, cherry tomaatjes en feta op bruin *Molenaars* brood 12,50

Kroketten

Lekker klassiek! 2 rundvlees-kroketten op bruin *Molenaars* brood met Franse mosterd 13,50

KIDS

van 11:30 tot 21:00

Tosti voor de kleintjes

Wit brood met ham en kaas 6,50

Pasta bolognese

Spaghetti met gehakt in tomatensaus 8,80

Zuurvlees

Kleintje zuurvlees met frietjes, mayo en appelmoes 8,80

Kipnuggets

6 kipnuggets met frietjes, mayo en appelmoes 8,80

SALADES

van 11:30 tot 21:00

Burrata salade + serranoham 2,50

Veldsla met romige burrata, geroosterde bietjes, verse basilicum en een dressing van huisgemaakte pesto 17,50

Caesar salad e

Romaine sla met sappige kip-filet, bacon, zoute ansjovis, croutons, parmezaanse kaas, een eitje en Caesardressing 18,50

Griekse salade + kip 2,50

Zomerse salade met tomaat, komkommer, Kalamata olijven, uien, oregano, feta en een romige feta dressing 16,50

Geitenkaas salade + spek 2,50

Frisse salade met warme geitenkaas, appel, blauwe bessen, druifjes, pittenmix en honing mosterd dressing 17,50

Al onze salades zijn volwaardige maaltijdsalades en worden geserveerd met bruin *Molenaars*-brood en boter



BURGERS

van 11:30 tot 21:00

Visburger

Simple but delicious! Getoaste brioche buns van *SoDelicious* met sla en een miso remouladesaus 18,50

Falafelburger

Getoaste brioche buns van *SoDelicious* met falafel, ingelegde uitjes en een yoghurt-saus met garam masala, komkommer en munt 17,50

Classic burger + spek 2,50

Getoaste brioche buns van *SoDelicious* met sla, rundvlees, cheddar, augurk, tomaat, huisgemaakte uien-compote en cocktailsaus 18,50



Pulled porkburger

Getoaste brioche buns van *SoDelicious* met een frisse koolsla, BBQ saus, pulled pork, crème fraîche en sesamzaadjes 18,50

Alle burgers worden geserveerd met versgebakken frietjes en saus

Biertip: IPA'tje van de tap!



HOOFDGERECHTEN

van 16:30 tot 21:00

Maastrichts zuurvlees

Typisch Limburgs zoet zuur stoofpotje van rundvlees 19,50

Sate

Spiesjes gemaakt van varkenshaas met pindasaus, atjar en kroepoek 19,50

Luikse ballen

Gehaktballen van kalfsvlees in een dikke stroperige saus van Brand Oud Bruin bier 19,50

Steak

Steak naar wens gebakken met cowboyboter of chimichurri en seizoensgroenten 23,50



Cowboyboter: Licht pittige "kruidenboter" met een zuurtje

Chimichurri: Frisse saus gemaakt van verse kruiden, chili en veel knoflook

Zeebaars

Op de huid gebakken met een veloute saus met dille, citroen en geserveerd met seizoensgroenten 23,50

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met onze vers gebakken frietjes en mayonaise

HOOFDGERECHTEN

van 16:30 tot 21:00

Tip: Laat je eens verrassen door smaken en ingredienten die je wellicht (nog) niet kent! Onze Spaanse chef *Laura* kookt internationale gerechten gevuld met liefde en barstend van smaak. *Me gusta!*



Pilav a la Laura

Geroosterde bloemkool, cherry tomaatjes, sumac, baharat, augurkjes, frisse yoghurt dressing en kruidige pilav rijst

16,50

Polenta met scampi's

Traditionele polenta met spicy cajun scampi's, haricot verts en gebakken cherry tomaatjes

19,50

Spaanse burger

Onze "special" burger! Getoaste brioche buns van *SoDelicious* met rundvlees, cheddar, knapperig gebakken serranoham, augurkjes, tomaat, gerookte paprika en een goede dosis aioli

18,50



ZOETIGHEID

van 09:00 tot 21:00

Birramisu

Tiramisu, maar dan anders.

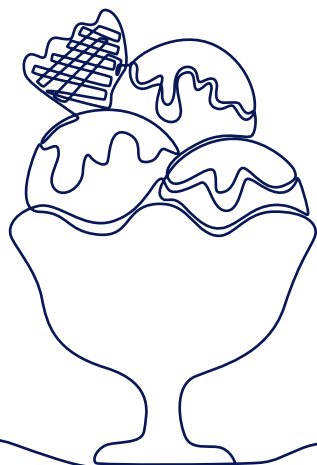
Op eigen recept hebben we de likeur vervangen door bier, namelijk de *Caramel Fudge Pastry Stout* van brouwerij *KEES*. Het dessert van je dromen, we promise! 8,50

Dame blanche

Klassiek dessert van 3 bollen vanille ijs overgoten met warme chocoladesaus met slagroom 8,50

Koffie Poshoorn

Fan van affogato? Dan is dit dessert voor jou! Een bolletje vanille ijs, geserveerd met een espresso en Tia Maria 8,50



BLIJF SLAPEN

Wist je dat?

Wij boven onze tapperij 10 volledig gerenoveerde kamers hebben. Ons boutique hotel is klein maar o zo fijn. Er zijn 6 standaard kamers, 3 luxe kamers en 1 familie kamer aanwezig in het pand.

De kamers zijn alle voorzien van nieuwe meubels en boxsprings met een geheel nieuwe look and feel. Gezelliger en knusser dan ooit!

Ook zijn er handige benodigdheden voor een weekendje weg, zoals een koffiezetapparaat en een boekje met persoonlijke tips vanuit onze Poshoorn familie.

Via onze eigen website www.poshoorn.nl kun je je verblijf makkelijk boeken.

Met de code **POSHOORN5**, krijg je zelfs 5% korting op je eerste verblijf.

LET'S TALK...

Ons proeflokaal! De ruimte achter in onze zaak die ontworpen is om groepen te ontvangen voor diverse doeleinden zoals een...

Babyshower, high tea, groeps lunch, vergadering, bier proeverij, pubquiz en nog veel meer! Op onze website www.poshoorn.nl vind je meer informatie en sfeerbeelden.

Ben je op zoek naar een unieke privéruimte om jullie speciale evenement in te hosten? Laat het ons weten door middel van een e-mail te sturen naar info@poshoorn.nl

Fijn bezoek gehad?

Laat een review achter op Google. Wij stellen dat ontzettend op prijs en zien je graag weer terug komen!

DE  POSHOORN