



ONTBIJT - LUNCH - DINER - BORREL - BIER

WARME DRANKEN

Koffie	3,30
Espresso	3,30
Doppio	4,00
Cappuccino	3,90
Flat white	4,20
Koffie verkeerd	4,20
Latte macchiato	4,20
Thee	3,30
Munt of gember thee	4,20
Havermelk supplement	0,60

SAPPEN

Verse jus d'orange	4,50
Schulp appelsap	4,00
Schulp tomatensap	4,00
Mango passievrucht smoothie	5,50
Aardbei banaan smoothie	5,50

FRISDRANKEN

Pepsi cola - Pepsi max	3,40
Sourcy blauw - Sourcy rood	3,40
7-up - Rivella - Sisi	3,40
Ginger ale - Cassis	3,60
Bitter lemon - Tonic	3,60
Lipton ice tea - Green	3,70
Fritz citroen - Ginger beer	4,00
Almdudler - Fritz rabarber	5,00

VOOR ERBIJ :)

Verse Limburgse vlaai	5,00
<i>Vraag naar onze vlaai van de dag</i>	
Birramisu	9,50
<i>Tiramisu op basis van een caramel fudge Stout bier.</i>	

ALCOHOLVRIJ

Heineken 0,0%	4,00
Radler 0,0%	4,00
Affligem blond 0,0%	5,50
Kasteel rouge 0,0%	5,50
Mergelfit 0,3%	5,50
Brand weizen 0,0%	5,50
Brand IPA 0,0%	5,50
La Trappe Nillis 0,0%	5,80
La Trappe Epos 0,0%	6,00
Playground IPA 0,5%	6,00
Juice Punch NEIPA 0.5%	6,00
Tanqueray 0,0%	8,50
Met indian tonic en limoen	
Crodino tonic 0,0%	8,00
Met tonic en een sinaasappel	

TAPBIEREN

Brand Pils - fluitsje	5% 18cl	3,40
Brand Pils - veutsje	5% 20c	3,60
Brand pils - rendsje	5% 25cl	4,20
Poshoorn Wit	5,0% 25cl	5,20
Brand Weizen	5,0% 30cl	5,80
Mannenliefde	6,0% 25cl	5,80
Affligem Blond	6,7% 25cl	5,80
Affligem Dubbel	6,8% 25cl	5,80
Tripel d'Anvers	8,0% 25cl	5,80
Poshoorn Tripel	8,0% 25cl	5,80
Duvel 666	6,6% 25cl	5,80
Chouffe wisseltap	8,0% 25cl	5,80
Cherry Chouffe	8,0% 25cl	5,80

SPECIALS

Wij hebben wisselende tapbieren in verschillende biertijlen zoals wilde vergisting, kneiter verse IPA's en veel meer.

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



PROEFPLANKEN

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 proefglazen (15cl) voor slechts €13,50.

Proeven van onze wisseltaps? Ook mogelijk! Met een meerprijs van €2,50 mag je uit de wisselkranen* kiezen.

Let op: dit arrangement is a la carte tot 4 personen verkrijgbaar



BLOND

Poshoorn Blond 6,0%	5,80
<i>Van Steenberge</i>	
Bovengronds 6,0%	5,80
<i>Kompel</i>	
Blonde Non 8%	5,80
<i>Rolduc</i>	
Blond 6,5%	5,80
<i>Moersleutel</i>	
Curtius 7,0%	5,80
<i>Brasserie C</i>	
Zeeuws Blond 7,2% (G)	5,80
<i>Dutch Bargain</i>	
Omer 8,0%	5,80
<i>Omer Vander Ghinste</i>	
Sexy Martha 8,0%	5,80
<i>The Brew Society</i>	
De Poes 8,0%	5,80
<i>Brouwerij de Poes</i>	
Duvel 8,5%	5,80
<i>Duvel Moortgat</i>	

IPA

Hop Art 5% (G)	6.50
<i>Vandestreek</i>	
Juice Punch 5,8%	6.50
<i>Frontaal</i>	
Wrench 5,5%	6.50
<i>Moersleutel</i>	

TRIPEL

Abdijbier Tripel 8,0%	5,80
<i>Rolduc</i>	
Prion des Fleurs Honingbier 8.0%	
<i>Kompel</i>	5,80
Tripel 8,0%	5,80
<i>Sainte Gertrude</i>	
Dutch Bargain Tripel 8,5% (G)	5,80
<i>Dutch Bargain</i>	

WIT/WEIZEN

Mergel wit 5.0%	5,80
<i>Stadsbrouwerij Maastricht</i>	
Paulaner Weizen 5,5%	5,80
<i>Paulaner</i>	

SAISON/ZUUR

Fugu (Saison met yuzu) 6,5%	6,00
<i>De Kromme Haring</i>	
Rodenbach classic 5.2%	5,00
<i>Rodenbach 25cl</i>	
Rodenbach Alexander 5,6%	6,50
<i>Rodenbach 33cl</i>	
Oude Kriek 37,5cl 6,5%	8,00
<i>Boon</i>	
Oude Geuze 37,5cl 7%	7,00
<i>Boon</i>	

De G van Glutenvrij

TRAPPIST

Jonge of oude Orval (+0,50)	6,2%
<i>Orval</i>	6,00
Westmalle Dubbel	7,0% 5,80
<i>Westmalle</i>	
Isid'or	7,5% 5,80
<i>La Trappe</i>	
Chimay Blue	9,0% 5,80
<i>Chimay</i>	
Rochefort 8	9,2% 5,80
<i>Rochefort</i>	
Westmalle Tripel	9,5% 5,80
<i>Westmalle</i>	
Quadrupel	10,0% 6,50
<i>La Trappe</i>	
Rochefort 10	11,3% 7,20
<i>Rochefort</i>	

FRUITIG/CIDER

Liefmans Fruitesse	3.8% 4,80
<i>Liefmans</i>	
Kriek	4,5% 4,80
<i>Mort Subite</i>	
Apple Bandit	4,5% 4,50
<i>Apple Bandit</i>	
Desperados	5,9% 5,00
<i>Heineken</i>	
Cidre Sauvage	22,50
<i>Villa Ormen 75cl</i>	

AMBER/DONKER

Ondergronds Kompel	6,0% 5,80
De Maltezer	6,5% 5,80
<i>Stadsbrouwerij Maastricht</i>	
Poshoorn Dubbel	7,0% 5,80
<i>Van Steenberge</i>	
Gouden Carolus	8,5% 5,80
<i>Het Anker</i>	
Quadrupel	10,0% 6,80
<i>Moersleutel</i>	

STOUT/PORTER

Caramel Fudge Pastry Stout	11.5%
<i>KEES</i>	6,50
Motorolie 44cl	12.0%
<i>Moersleutel</i>	9,00
Ridgeback barleywine	33cl 10%
<i>Frontaal</i>	6,50

BIG BOY (0,75CL)

Fourchette Tripel	7.5% 17,00
-------------------	------------

Vraag onze bediening
naar onze wisselkranen, of
check onze Untappd! :)

WIT

La Lustrosa - Verdejo

La Mancha, Spanje (bio vegan)

5,50/28,50

Pasqua Colori d'Italia - Pinot Grigio

Veneto, Italië

5,50/28,50

Luis Felipe Edwards Alto - Chardonnay

Central Valley, Chili (vegan)

5,50/28,50

Laroche La Chevalière - Viognier

Pays d'Oc, Frankrijk

6,30/32,50

ROOD

Bodegas Artero - Tempranillo

Castilla-La Mancha, Spanje

5,50/28,50

Codex Cabernet - Sauvignon Merlot

Pays d'Oc, Frankrijk

5,80/30,50

Pasqua Desire Lush & Zin - Primitivo

Puglia, Italië

6,80/33,50

Klein Constantia Glendirk Ruby

Constantia, Zuid-Afrika

5,50/28,50

*Blend van Cabernet Sauvignon, Syrah
en Petit Verdot*

ROSE

Floralba - Pinot Grigio Blush

Veneto, Italië

5,50/28,50

MOUSSEREND

Masia Cava Brut Gran Cuvée

Penedès, Spanje

7/35

Bouché Père et Fils

Cuvée Réserve Brut 37,5 cl

Champagne, Frankrijk

38,50



Perfect om die mijlpaal te vieren!



GIN TIME

Damrak & Fevertree Indian tonic met sinaasappel	11,50
Hendricks & Fevertree Indian tonic met komkommer	12,50
Tanqueray no. 10 & Fevertree Mediterranean tonic met limoen	13,50
Monkey 47 & Fevertree Mediterranean tonic met sinaasappel en kruidnagel	13,50

SPRITZ

Aperol Spritz	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Campari Spritz	8,50
St. Germain Spritz	8,50
Crodino Spritz 0.0	8,50

LIKEUR EN OVERIG

TiaMaria - Cointreau	5,50
Disaronno - Licor 43	5,50
Sambuca - Wodka	5,50
Kraken Rum - Baileys	5,50
Pastis	5,50
Campari	5,50
Grand Marnier - Bacardi	5,50
Limoncello - Apfelkorn	5,50

WHISKY EN COGNAC

Jameson	6,50
Monkey Shoulder	7,50
Balvenie	10,00
The Ultimate	10,00
Tullibardine	10,00
Hennessy	8,00
Remy MartinVSOP	9,00

PSV

Kopke Fine Ruby Port	5,50
Kopke Fine White Port	5,50
Dolin Rouge Vermouth	5,50
Martini Bianco Vermouth	5,50

BITES

Van 12:00 tot 21:00

Wat is bier zonder bite?

Kies voor onze heerlijke Copain bitterballen of een van onze andere fijne bites



<u>Copain bitterballen</u>	9,00
6 stuks met Franse mosterd	
<u>Oma Bob's Kaas rucola kroketjes</u>	10,00
6 stuks met Franse mosterd	
<u>Oma Bob's Chorizo kroketjes</u>	10,00
6 stuks met aioli	
<u>Kaas en olijven</u>	10,00
Met selderijzout en Franse mosterd	
<u>Oma Bob's Bittergarnituur</u>	17,50
14 gemengde snacks, perfect om te delen!	
<u>Calamares</u>	13,50
Gefrituurde échte calamares met aioli	
<u>Vega loempia's (V)</u>	11,50
4 grote loempia's met Thai sweet chilisaus	
<u>Bierplankje</u>	15,50
Met peperworst, kaas, huisgemaakte bier bitterballen en Amsterdamse uitjes	



*Bier tip: Poshoorn Blond
Ideaal bij gemengde bites!*

BITES

van 12:00 tot 21:00

Schuif aan, schenk bij, deel alles
Onze Nacho's zijn hier uitermate geschikt voor!

Klassieke nacho's	2p 11,50 / 4p 19,50
Met ui, tomatensalsa, jalapeño, crème fraîche, guacamole en gesmolten kaas uit de oven (V)	
Spicy meat nacho's	2p 11,50 / 4p 19,50
Met pittig gehakt, tomatensalsa, ui, crème fraîche, guacamole en gesmolten kaas (V)	
Loaded truffle fries	2p 12,50 / 4p 17,50
Versgebakken frietjes met truffel-mayonaise en geraspte kaas (V)	
Broodplankje	9,50
Ons eigen brood! Een bierbroodje gemaakt van ons Poshoorn Dubbel bier met een huisgemaakte dip van oude kaas, knoflook en citroen (V)	

Iets te vieren?
Informeer naar onze
groepsarrangementen via
info@poshoorn.nl



BITES

van 12:00 tot 21:00

Flammkuchen klassiek 15,00
Met crème fraîche, spekjes,
kaas en ui

Flammkuchen truffel (V) 15,50
Met truffel spread, ui,
gesneden champignons en
kaas

Flammkuchen Pomodore (V) 15,00
Met tomaat, ui en kaas

Crunchy fried chicken 11,50
Licht pittige gefrituurde kip met
een huisgemaakte dip van het
trappisten bier: Chimay Blue

PLATEAU

Plateau a la Poshoorn 42,50
3 soorten charcuterie, calamares,
spicy cajun scampi's, burrata,
albondigas, Kalamata olijven, chorizo
kroketjes, huisgemaakte dips met
brood en aioli

Fried fiesta plateau 37,50
Klassieke nacho's, vegetarische
loempia's, bitterballen, chickenwings,
mini frikandel, calamares, een
portie loaded truffle fries en
brood met aioli

BITES

van 12:00 tot 21:00

Onze huisgemaakte Spaanse
bites van chef Laura al
geprobeerd?



Champignons al ajillo (V) 10,50
Huisgemaakte champignons
op Spaanse wijze in
knoflook en geserveerd met
brood

Albondigas 13,50
Huisgemaakt op eigen recept
van onze Spaanse chef
Laura! Gehaktballetjes in een
tomatensaus geserveerd met
brood

Sweet Patatas bravas (V) 10,50
Patatas bravas van zoete
aardappel met huisgemaakte
salsa brava en alioli

Thaise gegrilde garnalen 13,50
met kokos chili olie en
sesamzaadjes

Kaas borrelplank voor 2 17,50
met 4 verschillende kazen
en ons heerlijke bierbrood



*Bier tip: Poshoorn witbier
Top bij lichtere snacks en
zachte kazen*

DAGSTART

van 09:00 tot 11:30

Huisgemaakte pancakes 11,50
pancakes met vers fruit
of spek

French toast 11,50
gedipt in koffie & kaneel met
slagroom, banaan, bessen en
granola

Yoghurt bowl 9,80
Met dé lekkerste huisge-
maakte granola en vers fruit

Eggs Poshoorn 14,50
Scrambled eggs met avocado,
cherry tomaten en sesam-
zaadjes op bruin brood
(+ spek of zalm 2,50)

Groenteomelet 14,50
met mediterrane groenten,
cherry tomaten en feta op
bruin brood (+ spek 2,50)

Begin je dag met de ultieme
Poshoorn smaak met onze
huisgemaakte gerechten



DAGSTART

van 09:00 tot 11:30

Uitsmijter 3 spiegeleieren 14,50
gebakken tot perfectie op
bruin *Molenaars* brood
belegd met ham en jonge
kaas



Brioche toast 14,50
met ricotta, paddenstoelen,
rucola en een spiegelei

Croissant (V) 6,00
met jam/boter of nutella
met scrambled eggs 9,50
+ gerookte zalm 2,50
+ avocado 2,50
+ bacon 2,50



Ontbijt deal

2 warme dranken, 1 vers
sapje / smoothie en een
ontbijt gerecht voor 21,50



SOEPEN

van 11:30 tot 21:00

Wisselende dagsoep (V)	8,50
Klassieke Franse uiensoep gegratineerd met kaas	9,50

*Alle soepen worden geserveerd
met bruin Molenaarsbrood en
boter*

TOSTI'S

van 11:30 tot 16:30

Croque monsieur	9,80
Ham, kaas, bechamelsaus en gegratineerd in de oven. (+ eitje 1,50)	
Sjerpe tosti	12,50
Pittig gehakt in tomatensaus en gesmolten kaas	
Tuna melt	13,50
Huisgemaakte tonijnsalade, cheddarkaas en wasabimayo	



*Bier tip: Poshoorn Tripel
Krachtig biertje bij veel
kaas*

LUNCH

van 11:30 tot 16:30

12 uurtje Poshoorn



Soep naar keuze en een
Copain rundvleeskroket
geserveerd met bruin brood
en mosterd 16,00

BROODJES

van 11:30 tot 16:30

• Burrata (V)	15,00
Met huisgemaakte tomaten tapenade en avocado (+ serranoham 2,50)	
• Kip pesto	15,00
Huisgemaakte kip pesto salade met parmezaanse kaas	
• Club sandwich	17,50
Klassieker met crispy chicken, kaas, bacon, sla, augurk, tomaat, gefrituurde uitjes en cocktailsaus	
• Manchego (V)	15,00
Manchego kaas, vijgenjam, rucola en mosterd (+ seranoham 2,50)	

CLASSICS

van 11:30 tot 16:30

Uitsmijter 3 spiegeleieren op
bruin Molenaarsbrood belegd
met ham en jonge kaas 14,50

Groenteomelet
Mediterraanse groenten,
cherry tomaatjes en feta op
bruin Molenaarsbrood
+ spek 2,50 14,50

Kroketten op brood
2 rundvleeskroketten op bruin
Molenaarsbrood met Franse
mosterd 15,00

Brioche gerookte zalm
net Teriyaki ui, avocado
crème, tomaat en veldsla 17,50

KIDS

van 11:30 tot 21:00

Poffertjes met poedersuiker 6,50

Tosti uit het vuistje 6,50
Wit brood met ham en kaas

Kipnuggets 8,80
6 kipnuggets met friet, mayo en
appelmoes

Gehaktballetjes in tomatensaus
met friet en mayo of brood 10,50

Flammkuchen Pomodore (V) 15,00
Met tomaat, ui en kaas

SALADES

van 11:30 tot 21:00

Caesar salade 19,20

Romaine sla met
“ovenroasted crispy
chicken”, bacon, zoute
ansjovis, croutons,
parmezaanse kaas, een eitje
en Caesardressing

Geitenkaas salade 19,20

Frisse salade met warme
geitenkaas, appel, blauwe
bessen, druifjes, pittenmix
en balsamico vinegrette

+ spek 2,50

Al onze salades zijn
volwaardige maaltijdsalades
en worden geserveerd met
dikke sneetjes bruin
Molenaarsbrood en boter



Halve Porties

Speciaal voor de kleine eters
onder ons bieden wij een selectie
van onze hoofdgerechten aan als
halve portie.

(Aangeduid met HP / 40% korting)

BURGERS

van 11:30 tot 21:00

Spaanse burger

Getoaste brioche buns van *SoDelicious* met rundvlees, cheddar, knapperig gebakken serranoham, augurk, tomaat, gerookte paprika en een goede dosis aioli 19,80

Asian vegetarische burger (V)

Getoaste brioche buns van *SoDelicious*, met een burger op basis van bonen samen met een mango relish, ingelegde ui teriyaki, sla en tomaat 19,80

Classic burger

Getoaste brioche buns van *SoDelicious* met sla, rundvlees, cheddar, augurk, tomaat, huisgemaakte uien-compote en cocktailsaus 19,80
+ spek 2,50

Alle burgers worden geserveerd met versgebakken frieten en saus



*Bier tip: IPA van de tap!
Frisse citrus lift zware smaken*

HOOFDGERECHTEN

van 16:30 tot 21:00

Maastrichts zuurvlees (HP)

Huisgemaakte kruidige runderstoof op traditioneel wijze met peperkoek, kruidnagel, laurier en jeneverbessen 21,00

Saté (HP)

Varkenshaas spiezen en huisgemaakte satésaus met gefrituurde uitjes, atjar en kroepoek 21,50

Luikse ballen (HP)

Gehaktballen gemaakt van kalfsvlees in een kruidige en stroperige saus van bier: Brand Oud Bruin 20,00

Fish & chips

Klassiek Engels gerecht! Gepaneerde en gefrituurde witvis en een huisgemaakte tartaarsaus met kappertjes 20,50

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

Voor slechts 2,50 verwissel je de frietjes voor onze zoete aardappel mix.

HOOFDGERECHTEN

van 16:30 tot 21:00

Al onze gerechten worden
huisgemaakt door onze
keukenfamilie, laat je
bourgondisch verrassen!



Ribeye

naar wens gebakken met de
keuze uit dragonsaus of
madeirasaus en geserveerd
met aardappelwafel 27,50



*Bier tip: Poshoorn Dubbel
Ideaal bij klassiek
gebakken ribeye met boter*

Gebakken zalm
met miso glaze,
bloemkool puree en
edamame boontjes 27,50

Gnocchi
gebakken gnocchi met
tomaten wodka saus,
parmezaan en crunchy
spinazie 22,50



ZOETIGHEID

van 09:00 tot 21:00

Birramisu

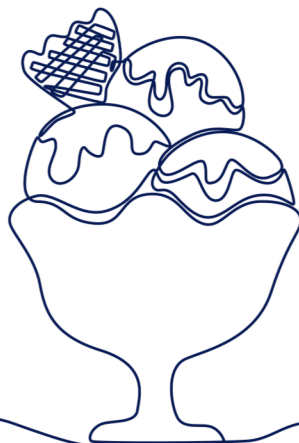
Tiramisu, maar dan anders. Op
eigen recept hebben we de likeur
vervangen door bier, namelijk de
Caramel Fudge Pastry Stout van
brouwerij KEEs. Het dessert van
je dromen, we promise! 9,50

Dame blanche

Klassiek dessert van 3 bollen vanille
ijs overgoten met huisgemaakte
warme chocoladesaus en
amandelkoekje 8,50

Crème brûlée

met een huisgemaakte caramel
van ingelegde citroen en gember,
een koekje van manchego, ijs en
rood fruit 9,50



BLIJF SLAPEN

Wist je dat?

Wij boven onze tapperij 10 volledig gerenoveerde kamers hebben. Onze stadsherberg is klein maar o zo fijn. Er zijn 2 budgetkamers, 4 standaard kamers, 3 comfort kamers en 1 familie kamer.

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

Verder zijn de kamers voorzien van de standaard luxe zoals frisse handdoeken, douchegel, shampoo, een föhn, wifi en in de gang staat een mooie schaal met wat lekkers ;-)

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

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, diner en nog veel meer!

Op onze website www.poshoorn.nl vind je meer informatie en sfeerbeelden.

Verdere interesse? Aarzel dan niet en stuur gerust een mail naar info@poshoorn.nl

Fijn bezoek gehad? Laat een review achter op Google. Wij stellen dat ontzettend op prijs en zien je graag weer terugkomen!



@stadsherbergdeposhoorn



@deposhoornmaastricht



poshoorn.nl

Stadsherberg en Tapperij De Poshoorn is een warme, karakteristieke stadsherberg in het historische Wyck-district van Maastricht, vlak bij het centraal station en op loopafstand van het oude stadscentrum.

Oorspronkelijk is het pand een klassiek herberg- en café-gebouw, dat samen met de levendige sfeer van Wyck al lange tijd onderdeel uitmaakt van het sociale en culinaire leven in de stad.

Door de jaren heen heeft De Poshoorn zich ontwikkeld van een traditioneel bruin café tot een veelzijdige ontmoetingsplek waar gasten kunnen genieten van bourgondische gerechten, specialbieren, een gezellig terras, lunch, diner en ook comfortabele overnachtingen in de bijbehorende stadsherberg. Het authentieke karakter van het gebouw — met zijn historische gevel en warme interieur — is bewaard gebleven, terwijl het tegelijk is gemoderniseerd om aan de hedendaagse verwachtingen van comfort en kwaliteit te voldoen.

Vandaag de dag staat De Poshoorn bekend als een iconische, vriendelijke ontmoetingsplek in Wyck — een plek waar je Maastrichtse gezelligheid, goed eten en een brede biercultuur samengebracht vindt, met een knipoog naar de rijke horeca-traditie van de stad



Wij splitten helaas geen rekeningen maar u kunt wel een uitgebreide bon krijgen