

MAUD



LUNCHKAART

MAUD'S LUNCHKAART

van 12:00 - 16:00 uur

SAPPEN

VERSE SINAASAPPELSAP	6
VERSE GRAPEFRUITSAP	6
50 / 50 Sinaasappelsap gemixt met grapefruitsap	6
POWER BOOSTER Appel, wortel, sinaasappel, gember	7.5
DETOX Appel, selderij, komkommer, limoen	7.5

COCKTAILS

MIMOSA Crémant, sinaasappelsap	9
BLOODY MARY Absolut vodka, Big Tom, tabasco, worcestersaus, citroen	12
SPRITZ Aperol / Limoncello / Lillet rosé / Italicus	11
GIN MARE London Essence tonic, vlierbloesem, grapefruit	13
ESPRESSO MARTINI Absolut vodka, Kahlua, espresso	13
YUZU PORNSTAR MARTINI Vanille vodka, passievrucht, yuzu, limoen	13
PALOMA Tecán tequila, London Essence grapefruit soda, grapefruit	12



MAUD'S LUNCHKAART

Geniet van heerlijke lunchgerechten, vers bereid en met zorg samengesteld

CLUB SANDWICH

Drie lagen heerlijk belegde toast met omelet, tomaat, kruidige mayonaise & paprika-feta crème met keuze uit:

- Gegrilde kip met krokante spek - 15.5
- Gerookte zalm met radijs, kappertjes & augurk - 16.5

BAGEL BRIOCHE GEROOSTERD // 14.5

Belegd met avocado, sla, radijs & paprika-feta crème met keuze uit:

- Parmaham
- Gerookte zalm

ZUURDESEM MET AVOCADO // 14.5

Fris en smaakvol, met krokant gepocheerd ei, augurk & kruidencrème met keuze uit:

- Parmaham
- Gerookte zalm

UITSMIJTER // 9.5

Twee spiegeleieren op wit of bruin brood met extra keuze uit:

- Kaas +2
- Ham +2
- Spek +2
- Tomaat +2

TOSTI

Op wit of bruin brood met keuze uit de heerlijke vullingen:

- Brie, tomaat en noten & zaden - 11
- Geitenkaas, honing, spinazie en noten & zaden - 11
- Kaas of ham-kaas - 9

BROODJE KROKET // 12.5

Kroket van Oma Bobs, geserveerd op een pistolet met mosterd & mayonaise





EETCAFÉ

MAUD

◆◆◆
ALL-DAY

MAUD'S ALL-DAYKAART

Keuken geopend tot 22.00 uur



VOORGERECHTEN

CAESAR SALADE // 14.5

Romaine sla met ei, croutons, spek, ansjovis & Parmezaanse kaas

COUSCOUS SALADE // 16

Frisse mix van kropsla, komkommer, feta, noten, spinazie, couscous & kruidencrème

STEAK TARTAAR // 14.5

Mals rundersteak tartaar geserveerd met krokant gepocheerd ei, brioche, frisse salade & truffelmayonaise

BIETEN TARTAAR // 14.5

Fijne tartaar van rode biet, krokant gepocheerd ei & romige mierikswortelcrème

GAMBA'S BLACK TIGER // 16

Black tiger garnalen op een bedje van kropsla, ei, avocado, kruidensalade, appel & klassieke cocktailsaus

CEVICHE VAN ZEEBAARS // 14.5

Lichte en frisse ceviche met zeebaars, citrus, dille & rode ui

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS // 35

Geserveerd met paddenstoelen, spinazie, lente-ui & pepersaus

KIPSATÉ // 19

Perfekte gegrilde kipsaté van 200 gram met huisgemaakte satésaus, seroendeng, atjar & krokante kroepoek

SMASHBURGER // 18

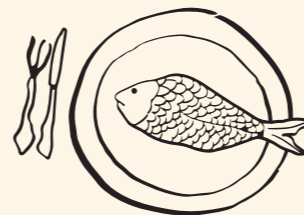
Sappige smashburger met kaas op een briochebol geserveerd met sla, tomaat, ui, piccalilly & pittige saus

RAVIOLI // 22

Ravioli gevuld met ricotta en limoen, geserveerd met spinazie, Parmezaanse kaas & verfijnde beurre blanc

SLIPTONGEN // 27

Drie stuks krokant gebakken sliptongen met limoen, frisse kruidenmix & remouladesaus



BIJGERECHTEN

FRIET // 6

Met mayonaise

GEBAKKEN AARDAPPELTJES // 6

Met mayonaise

GROENE SALADE // 6

Met rucola, tomaat & olijfolie

DESSERTS

WARME APPELBOL // 8.5

Ambachtelijke appelbol met kaneel & romige vanillecrème

TIRAMISU // 11

Klassieke tiramisu met lange vingers, cacao, mascarpone & een vleugje vanille

BANANENFLAP // 9.5

Luchtig bladerdeeg gevuld met zachte banaan & karamel

KAASPLANK // 17.5

Vier soorten kaas, geserveerd met sesamcrackers & vijgenjam



DESSERT WIJN

Garonnelles Sauternes '17 Lucien Lurton & Fils, Frankrijk
Sémillon

7.5

'Don PX' '21 Bodegas Toro Albalá, Spanje
Pedro Ximénez

8.5

VRAAG NAAR
ONZE DAGHAP



AFTER DINNER DJ

Op vrijdag- en zaterdagavond ben je bij Maud aan het juiste adres! Na het diner zal onze after dinner DJ zijn gasten een heerlijke avond bezorgen met de lekkerste plaatjes.

PUBQUIZ SUNDAY

Elke zondag organiseert Eetcafé Maud een pubquiz. Meer info lezen en inschrijven kan via onderstaande QR code.

X Maud



MOUSSEREND

Crémant de Loire, Domaine des Baumard, Frankrijk <i>Chenin Blanc, Chardonnay</i>	8.5 / 42.5
Champagne Christoffe Cuvée, Frankrijk <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	80
SOBR Sparkling Riesling, Duitsland <i>Alcoholvrij</i>	8 / 40

WITTE WIJN

Rueda Verdejo 'Casamaro' '23 bodegas Garciarévalo, Spanje <i>Verdejo, Viura</i>	6 / 29.5
Pinot Grigio delle Venezie '23 Antonio Fattori, Italië <i>Pinot Grigio</i>	7 / 35
Les Favèdes Réserve '23 Les Vignerons du Narbonnais, Frankrijk <i>Chardonnay</i>	8 / 40
Grüner Veltliner 'Classic' '23, Weingut Eichberger, Oostenrijk <i>Grüner Veltliner</i>	43
Rioja Blanco '21 Lar de Paula, Spanje <i>Malvasia, Viura</i>	45
Soave Classico '23 Pieropan, Italië <i>Garganega, Trebbiano</i>	49
Mâcon-Péronne Vieilles Vignes '22, Dom. du Bicheron, Frankrijk <i>Chardonnay</i>	55
Chablis '22 Domaine Naudin Père et Fils, Frankrijk <i>Chardonnay</i>	62
Sancerre Les Belles Dames "Silex" '23 Dom. Gitton Père & Fils, Fr. <i>Sauvignon Blanc</i>	68
Saint-Veran '22 Château-Fuissé, Frankrijk <i>Chardonnay</i>	90



RODE WIJN

Los Condes '23 Bodegas 1898 SL, Spanje <i>Tempranillo</i>	6 / 29.5
Rosso Piceno 'Viabore' '22 Carminucci, Italië <i>Sangiovese, Montepulciano</i>	7 / 35
Côtes de Bourg '20 Château Nodoz, Frankrijk <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	8 / 40
Bardolino '23 Cantina Gorgo, Italië <i>Corvina, Molinara, Rondinella</i>	42
Don Giovanni 'Super Tuscan' '20 Guiseppe Brancatelli, Italië <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah</i>	53
Fleurie 'La Chapelle des Bois' '22 Dom. Guillot Gonin, Frankrijk <i>Gamay</i>	59
La Devine Saint Emilion Grand Cru '21 Clos Cantenac, Frankrijk <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	82

ROSÉ

Cuvée Pierre Martin Rosé '23 Domaine St. Felix, Frankrijk <i>Cinsault, Grenache</i>	7 / 35
Côtes de Provence Rosé 2023 Château Paquette, Frankrijk <i>Grenache, Tibouren, Syrah, Cinsault</i>	43

BIEREN VAN DE TAP

HEINEKEN	3.75 / 4 / 7.8 / 23.5
0.18L / 0.25L / 0.50L / 1.50L	
AFFLIGEM BLOND	6
BRAND WEIZEN	6
WISSELTAP	VRAAG BEDIENING

FLES BIER

BROUWERIJ 'T IJ - IJWIT	6
BROUWERIJ 'T IJ - ZATTE	6
OEDIPUS THAI THAI	6
LAGUNITAS IPA	6.5
DUVEL	6.5



O.O

HEINEKEN O.O	4
BRAND WEIZEN O.O	4.5
AFFLIGEM BLOND O.O	4.5
AMSTEL RADLER	4

FRISDRANKEN

WATERSERVICE	3.5 PP
COCA COLA / COCA COLA ZERO	3.75
ICE TEA SPARKLING	3.75
PELLEGRINO ARANCIATA	4.5
LONDON ESSENCE TONIC	4.5
LONDON ESSENCE GINGER BEER	4.5
LONDON ESSENCE GRAPEFRUIT SODA	4.5
FRISTI / CHOCOMEL	4
APPELSAP / PERENSAP SCHULP	4
'BIG TOM' TOMATENSAP	4.5

WARME DRANKEN

ESPRESSO	3
DUBBELE ESPRESSO	4
ESPRESSO MACCHIATO	3.5
AMERICANO	4
CAPPUCCINO	4.5
LATTE	5
FLAT WHITE	5
THEE	3.5
VERSE GEMBER THEE	4.5
VERSE MUNTTHEE	4.5
* HAVERMELK	+0.5



COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI Absolut vodka, Kahlua, espresso	13
VODKA MARTINI Absolut vodka, Lillet blanc	12
ANY SOUR Pisco / Amaretto / Whisky	13
PALOMA Tecán tequila, London Essence grapefruit soda, grapefruit	12
DARK 'N STORMY Havana Club 7 yrs, London Essence ginger beer, limoen, munt, bitters	12
MOSCOW MULE Absolut vodka, London Essence ginger beer, limoen, munt	12
BASIL SMASH Levwater Gin, basilicum	13
NEGRONI Campari, Levwater Gin, Lillet rouge, sinaasappel	12
YUZU PORNSTAR MARTINI Vanille vodka, passievrucht, yuzu, limoen	13
MARGARITA Tecán tequila, Cointreau, limoen, agave	13
PICANTE Tecán tequila, limoen, agave, chili	13
APEROL SPRITZ Aperol, Crémant, bruiswater, sinaasappel	11.5
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Crémant, bruiswater, citroen, munt	11.5
LILLET ROSÉ SPRITZ Lillet rosé, Londen Essence tonic, grapefruit, tijm	11.5
ITALICUS SPRITZ Italicus, crémant, citroen	11.5
LEVWATER GIN London Essence tonic, kaneel, sinaasappel	12.5
MALFY GIN London Essence tonic, limoen, pink pepper	13
GIN MARE London Essence tonic, vlierbloesem, grapefruit	13



MAUD



BITESKAART

MAUD'S BITESKAART

van 16:00 - 22:00 uur

MOUSSEREND

CRÉMANT DE LOIRE 8.5 / 42.5
Domaine des Baumard, Frankrijk, Chenin Blanc
Chardonnay

SOBR RIESLING 8 / 40
Sparkling riesling, Duitsland
Alcoholvrij

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 13
Absolut vodka, Kahlua, espresso



ANY SOUR 13
Pisco / Amaretto / Whisky

PALOMA 12
Tecán tequila, London Essence grapefruit soda, grapefruit

MOSCOW MULE 12
Absolut vodka, London Essence ginger beer, limoen, munt

SPRITZERS 11
Aperol / Limoncello / Lillet rosé / Italicus

NEGRONI 12
Campari, Levwater Gin, Lillet rouge, sinaasappel

YUZU PORNSTAR MARTINI 13
Vanille vodka, passievrucht, yuzu, limoen

PICANTE 13
Tecán tequila, limoen, agave, chili

GIN MARE 13
Londen Essence tonic, vlierbloesem, grapefruit

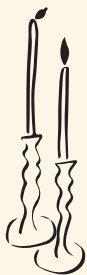
Kijk op onze all-daymenu voor de uitgebreide cocktailkaart

MAUD'S BITESKAART

Heerlijke gerechtjes om te delen als voorgerecht en perfect voor de borrel

K O U D	OLIJVEN	6
	Geselecteerde olijven, perfect voor bij de borrel	
	FOCACCIA	7
	Met aioli, hummus & olijfolie	
	SESAM CRACKERS	9
Met hummus & feta-paprikacrème		
FOCACCIA & SESAM CRACKERS	15	
Met prosciutto, aioli, hummus, feta-paprikacrème & olijven		
MINI BURRATA	12	
Met aioli, hummus & olijfolie		
GEROOKTE PALING - 6 STUKS	19.5	
Op focaccia met appel & limoen		
W A R M	GYOZA CRISPY VEGA - 6 STUKS	14
	Met wakame & Asian sauce	
	GYOZA CRISPY BEEF - 6 STUKS	14
	Met wakame & Asian sauce	
	KROKANTE KIP - 6 STUKS	12
	Met wakame, bieslook & sriracha-mayonaise	
	TEMPURA GARNALEN - 6 STUKS	16
	Met wakame, bieslook & sriracha-mayonaise	
ANSJOVIS - 6 STUKS	9	
Geserveerd op focaccia & stracciatella		
BITTERBALLEN - 6 STUKS	8.5	
Bitterballen van Holtkamp geserveerd met mosterd		
KAASFONDUE & STEAK	22.50	
Kleine kaasfondue met steak & vers stokbrood		
KAASPLANK	17.5	
Vier soorten kaas, geserveerd met sesamcrackers & vijgenjam		





EETCAFÉ