

# IPANEMA

AAN DE MAAS



## OVER ONS

Van harte welkom bij Ipanema, het lunchcafé van het Bonnefanten. Van dinsdag tot en met zondag geopend van 10:00 - 17:00 uur.

Het team van Ipanema - onderdeel van Ria Joosten Evenementen & Catering - verwelkomt u graag. Bij ons kunt u terecht voor een heerlijke lunch, borrel, (zakelijk) ontmoeten en evenementen!

In de zomermaanden kunt u ook heerlijk buiten genieten op ons zonovergoten terras.

## VERGADEREN

Een halve of hele dag samenzitten? De Torenzaal is exclusief voor uw gasten beschikbaar om een lezing, vergadering, teambuilding, meerdaags congres of een andere bijeenkomst te faciliteren!

Tijdens de pauze verzorgen we diverse lunchgerechten, verse soepen en salades of serveren we verse vlaai van Bakkerij Hermans. Hierbij kunnen wij ook voor flip-overs, een Tv-scherm of geluidsinstallatie met microfoon zorgen.



## EVENTS

Ook in de avonden openen wij graag onze deuren voor uw diner, borrel, of (zakelijk) event; de mogelijkheden zijn eindeloos.

Benieuwd naar de mogelijkheden? Onze medewerkers vertellen u hier graag meer over. Of neem contact met ons op via [info@ipanema.nl](mailto:info@ipanema.nl)



# IPANEMA

AAN DE MAAS

## BAKKERIJ HERMANS



Bakkerij Hermans is een begrip in Maastricht en verre omstreken. Hier wordt al sinds 1936 alles dagvers gebakken. Deze populaire bakker bevindt zich aan de rand van het centrum, vlakbij het Emmaplein.

Carmen, de dochter van Mathieu Hermans, geeft met haar jonge en moderne visie een nieuwe twist aan de klassieke bakkunsten. Rijk aan de lekkerste vlaaien, geheime broodrecepten en het mooiste gebak. Dagelijks worden de verse vlaaien van de bakkerij geserveerd bij Ipanema.

## DE BISSCHOPSMOLEN

Tijd, liefde, aandacht. Iets bijzonders. U proeft het al bij de eerste hap. De lekkerste producten, met kennis en kunde bereid.

Bij de Bisschopsmolen worden granen verwerkt uit het Limburgse land tot de lekkerste producten. Beleef het ambacht. Proef het heerlijke brood bij onze verse soepen, dag specials en ambachtelijke tosti's.



## BLANCHE DAEL

Blanche Dael is dé koffiebranderij en theepakkerij uit Maastricht. Hier wordt de koffie gebrand en pakken ze thee voor oprechte genietters. Voor mensen die, net als zij, veel waarde hechten aan kwaliteit. Voor mensen die kiezen voor eerlijke producten met een echt verhaal.

Als familiebedrijf wordt het verleden gekoesterd en richten ze zich op de toekomst. Hier wordt koffie en thee gemaakt van de beste grondstoffen. En die selecteren ze zelf.



# IPANEMA

AAN DE MAAS

## BONNEFANTEN

Bonnefanten is hét toonaangevende kunstmuseum van het Zuiden. De bijzondere collecties en vernieuwende programmering hebben internationale allure. Oude en nieuwe, nog niet ontdekte meesters gaan hier hand in hand. Met deze eigen(wijze) koers biedt het Bonnefanten jou een andere blik op de wereld om je heen. Dat doen we met onderscheidende tentoonstellingen en activiteiten. Actueel, verrassend en altijd voor iedereen.

Naast de huidige tentoonstellingen en activiteiten organiseert het Bonnefanten diverse evenementen. Bekijk het volledige aanbod en de actuele planning op de website.

Openingstijden: Dinsdag t/m zondag van 11:00 - 17:00 uur | [www.bonnefanten.nl](http://www.bonnefanten.nl)

Foto: Kim Zwarts, Bonnefanten, 2006



## WIST JE DAT...

Onze menukaart voor meer dan 65% uit vegetarische gerechten bestaat.

We houden ons graag bezig met nieuwe ontwikkelingen omtrent vega(n) gerechten, duurzaam inkopen en lokale producten afnemen bij onze leveranciers.

Heeft u vragen over onze gerechten? Vraag bij een van onze collega's naar de allergenenkaart. Andere vraag? Mail naar [info@ipanema.nl](mailto:info@ipanema.nl)

# IPANEMA

AAN  
DE  
MAAS

## LUNCHKAART

De gerechten op deze kaart zijn te bestellen tot 15:30 uur  
Zonder vlees/vis aanduiding is het gerecht standaard vegetarisch

### SOEPEN

\*Geserveerd met ambachtelijk brood van de Bisschopsmolen met roomboter

Tomaat-paprikasoep 6,95  
Met keuze uit: romige geitenkaas of uitgebakken Livar spekjes

Dagsoep 6,95  
Vraag een van onze medewerkers naar de dagsoep

### TOSTI'S

\*Geserveerd met ketchup of huisgemaakte truffelmayonaise

Tosti ham-kaas  9,95  
Brood van de Bisschopsmolen met jong belegen kaas en bourgondische Livar ham

Tosti tonijn  11,50  
Brood van de Bisschopsmolen met jong belegen kaas en huisgemaakte Oosterse tonijnsalade

Tosti zalm  12,00  
Brood van de Bisschopsmolen romige kruidenkaas, komkommer en gerookte zalm

Tosti ganoush 11,50  
Brood van de Bisschopsmolen met baba ganoush, courgette en romige geitenkaas

 Veganistisch

 Varkensvlees  
 Rundvlees

 Vis  
 Kip

# IPANEMA

AAN  
DE  
MAAS

## LUNCHKAART

De gerechten op deze kaart zijn te bestellen tot 15:30 uur  
Zonder vlees/vis aanduiding is het gerecht standaard vegetarisch

### WARME LUNCHGERECHTEN

- Duuvels kiepke  16,95  
Gemarineerde kip in een duivels lekkere jus.  
Geserveerd met: wilde rijst mix
- Vegan groentecurry  16,00  
Zoete aardappel, kikkererwten, wortel, paprika, broccoli, mango en kokosmelk  
Geserveerd met: wilde rijst mix

### SPECIAL

- Flat Mediterraan 14,95  
Flatbread met groene pesto, gegrilde groenten, zoetzure rode ui en olijfringen  
Met keuze uit: romige geitenkaas of gerookte zalm
- Dagspecial DAGPRIJS  
Dagelijks serveren wij huisgemaakte luxe lunchspecials.  
De specials van vandaag staan op het krijtbord bij de bar.

### SALADES

\*Geserveerd met ambachtelijk brood van de Bisschopsmolen en roomboter

- Linzensalade geitenkaas 17,50  
Gemengde sla, beluga linzen, zoetzure rode ui, paprika, olijfringen, rode biet, noten en romige geitenkaas met een honing-mosterddressing
- Salade artisjok 18,50  
Gemengde sla, little gem, geroosterde paprika, kikkererwten, zoetzure rode ui, olijfringen, pistache, artisjok en yoghurt-munt dressing

 Veganistisch

 Varkensvlees  
 Rundvlees

 Vis  
 Kip

# IPANEMA

AAN DE MAAS

## DRANKENKAART

### WARMER DRANKEN

Koffie	3,25
Espresso	3,25
Dubbele espresso	4,50
Espresso macchiato	3,50
Cappuccino	3,75
Flat white	4,70
Latte Macchiato	3,90
Koffie verkeerd	3,90
Warme chocolademelk	4,10
<i>Puur, melk of witte chocolade druppels</i>	
Thee	3,10
Verse gemberthee	3,95
Verse muntthee	3,95
Haver- of sojamelk	+0,50
Slagroom	+0,50

### G E B A K

Vlaai van Bakkerij Hermans

*Vraag uw gastheer of gastvrouw voor de verschillende smaken*

€ 5,75

### SPECIALS

Smoothie	4,95
Huisgemaakte vlierbes limonade	5,25

### FRISDRANKEN

Chaudfontaine blauw	3,25
Chaudfontaine rood	3,25
Coca-Cola 0.2L	3,40
Coca-Cola zero 0.2L	3,40
Fuze tea sparkling	3,50
Fuze tea peach hibiscus	3,50
Fuze tea green	3,50
Sprite	3,50
Tonic	3,50
Bitter Lemon	3,50
Ginger Ale	3,50
Cassis	3,50
Rivella	3,50
Chocomelk	3,50

### SAPPEN

Appel- of perensap	3,50
Verse jus d'orange	5,50

### FRITZ biologische frisdranken

Fritz-Spritz Bio Appel 0.33L	4,95
Fritz-Spritz Bio Rabarber 0.33L	4,95
Fritz-Spritz Bio Orange 0.33L	4,95

# IPANEMA

aan  
de  
maas

## DRANKENKAART

### TAPBIEREN

Lindeboom Pilsener	0.33L	4,95
Lindeboom Pilsener	0.25L	3,75
Gouverneur 140 Pale Ale	0.33L	5,50
Prael Weizen	0.33L	6,00
Wisseltap (vraag onze medewerker)	0.33L	6,00
La Chouffe	0.25L	6,00

\*Grote dorst? Tegen een meerprijs van 2,50 krijgt u een halve liter.

### FLESBIEREN

Gouverneur Dubbel	6,00
Gouverneur Tripel	6,25
Gouverneur Oaked Stout	6,25
Mergel Wit	6,00
Gouverneur IPA	6,00
Duvel	6,50
Liefmans Fruitesse	5,00

#### Alcoholvrij

Lindeboom Pils 0.0%	4,00
Lindeboom Citroen Radler 0.0%	4,00
Lindeboom Kers Radler 0.0%	4,00
Venloosch Wit 0.0%	4,75
Gouverneur Blond 0.0%	4,75

### WIJNEN

#### WIT - DROOG

Casa Silva Chardonnay   Chili	5,75
fris   tropisch fruit   citrus	29,50

#### ROOD

Latitude 43   Syrah Merlot   Grenache	6,00
licht pittig   zacht   zwarte bes	30,00

#### ROSÉ

Metairie   Zuid Frankrijk	5,75
fris   soepel   rood fruit	29,50

#### CAVA

Clos Foreses	7,50
fris   krachtig   citrus   appel	35,00

#### WIST JE DAT...



We ook een heerlijke Borrel & Bites kaart hebben, met (alcoholvrije) Cocktails.

## TAPBIEREN VAN LINDEBOOM BIERBROUWERIJ



**LINDEBOOM PILSENER**  
Een goudgeel bier, gebrouwen met een melange van hopsoeren en zomergersten.  
Alc. 5% vol.



**PRAEL WEIZEN**  
Een frisse, natuurtroebele Weizen, gebrouwen volgens Duitse receptuur.  
Alc. 5,4% vol.



**LINDEBOOM BOCK (wisseltap)**  
Bier gebrouwen met vijf geselecteerde mouten. Heeft een rijke en volle smaak.  
Alc. 6,5% vol. \*seizoen



**GOUVERNEUR 140 PALE ALE**  
Een frisblond bier, fruitig en hoppig van maak.  
Alc. 5,5% vol.



**LA CHOUFFE**  
Een ongefilterd en fruitig blond bier met een lichte hopsmaak. Gekruid met koriander.  
Alc. 8% vol.



**LINDEBOOM ZONNIG BLOND (wisseltap)**  
Een verfrissend licht blond bier met licht fruitige hop smaak.  
Alc. 5,4% vol. \*seizoen

## FLESBIEREN VAN LINDEBOOM BIERBROUWERIJ



**MERGEL WIT**  
Een witbier met een vleugje mergel.

Alc. 5,0% vol.



**GOUVERNEUR I.P.A.**  
Dit bier heeft een frisse en fruitige smaak.

Alc. 6,5% vol.



**DUVEL**  
Een donkerblond, bovengistend bier met een fris en fruitig smaak.  
Alc. 8,5% vol.



**GOUVERNEUR DUBBEL**  
Een fluweelzacht en bitterzoet bier met karakter.

Alc. 6,5% vol.



**GOUVERNEUR TRIPEL**  
Dit bovengistend bier met hop, piment en kaneel heeft een kruidige, droge afdronk.

Alc. 8,2% vol.



**LIEFMANS**  
Een sprankelende aperobier met frisse & intense smaken van aardbeien, frambozen, krieken, vlierbessen en bosbessen.  
Alc. 3,8% vol.



**GOUVERNEUR OAKED STOUT**  
Een bovengistend bier met een subtiele houtaroma en een weldadige afdronk.

Alc. 7,5% vol.

## LIEVER ALCOHOLVRIJ?



**LINDEBOOM PILSNER 0,0%**  
Een fris, alcoholvrij bier met dezelfde smaak als de originele pilsener.



**VENLOOSCH WIT 0,0%**  
Een witbier met een lichte vleug citrus en een milde kruidigheid van koriander.



**GOUVERNEUR BLOND 0,0%**  
Dit alcoholvrij blond bier heeft een subtiele bitterheid en een unieke, fruitige afdronk.



**LINDEBOOM RADLER KERS 0,0%**  
Een combinatie van de Lindeboom Pilsener met kersenlimonade. Heeft een frisoete smaak met amarena kers.



**LINDEBOOM RADLER CITROEN 0,0%**  
Een combinatie van de Lindeboom Pilsener met citroenwater. Heeft een lichtzoete, verfrissende smaak.



**LINDEBOOM RADLER MANGO 0,0%**  
Een combinatie van de Lindeboom Pilsener met mangolimonade. Heeft een mild-hoppige smaak met een toets van mango.

# WIJNEN UIT VERSCHILLENDE REGIO'S EN LANDEN

**Chardonnay Semillon** Deze chardonnay kenmerkt zich door zijn tropische geuren van ananas en mango. De smaak is rijk en gul. Je proeft steenfruit zoals perzik en abrikoos. Een intense en volle witte wijn met verfijnd tropisch fruit en een prettig bittertje aan het einde. Een elegante chardonnay die voor veel drinkplezier zorgt.



Viña Casa Silva is een Chileens wijnhuis. Een toonaangevend wijnhuis voor een nieuwe stijl van Chileense topwijnen in Colchagua Valley. Het is de bakermat van Casa Silva. De vallei heeft een grote diversiteit in terroirs en diverse microklimaten in het hart van Chili. Dit levert een mooie diversiteit in wijnstijlen.

**Latitude 43** Op onze kaart vindt u de rode wijn Latitude 43. De naam verwijst naar de 43e breedtegraad, waar de wijngaarden liggen in Zuid-Frankrijk, tussen Limoux en Carcassonne. Dankzij het iets koelere klimaat heeft deze wijn een frisse en elegante stijl. Deze rode wijn is gemaakt van Grenache, Syrah en Merlot en heeft tonen van sappig rood fruit, bessen en kers, met een subtiele kruidigheid en een lichte hint van peper. De wijn is soepel, fruitig en elegant, wat hem tot een ideale rode huiswijn maakt.



**Metairie** De Métairie Les Oliviers rosé 2024 uit de Pays d'Oc is een frisse en toegankelijke rosé uit Zuid-Frankrijk. Gemaakt van zorgvuldig geselecteerde druiven die goed gedijen in het zonnige klimaat van deze streek. De combinatie van veel zonuren, droge zomers en lichte bodems zorgt voor een rosé met een helder karakter, soepele tonen en een prettige frisheid. Een wijn die makkelijk drinkt en goed past bij warme dagen en lichte gerechten.



**Clos Foreses** Op onze kaart vindt u de Clos Foreses Cava Brut Reserva uit het Spaanse wijngedebied Penedès. Deze cava combineert traditie en vakmanschap en staat bekend om zijn elegante en verfijnde karakter.



De cava heeft frisse tonen van limoen en appel, aangevuld met subtiele nuances van brioche en gist. De zachte mousse zorgt voor een elegante, frisse en toegankelijke smaakbeleving.

# BLIJF OP DE HOOGTE VAN IPANEMA

Ipanema is meer dan een plek om te lunchen of een borrel te drinken. Het is een plek die meebeweegt met het seizoen, de stad en de mensen die hier samenkomen. Nieuwe gerechten op de kaart, aanpassingen op het terras, samenwerkingen met lokale makers, speciale openstellingen rondom tentoonstellingen of evenementen in het Bonnefanten, er gebeurt hier altijd iets.

Via onze social media nemen we je daarin mee.

Volg Ipanema online via



@ipanemamaastricht



@ipanemamaastricht

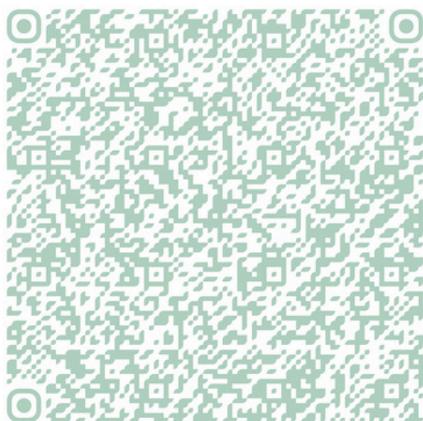


@ipanemamaastricht

## Tevreden over je bezoek?

Ben je bij ons geweest voor een lunch, koffie, borrel of bijeenkomst? Dan horen we graag hoe je het hebt ervaren. Met een korte review help je niet alleen ons team, maar ook nieuwe gasten die overwegen om bij Ipanema binnen te lopen.

Scan de QR-code en laat je ervaring achter.



DANKJEWEL EN GRAAG TOT ZIENS!

# IPANEMA

AAN DE MAAS

