

Voorgerechten

Tonijn

Drie bereidingen van tonijn; tartaar, rosbief en gegrild
twintig euro

Ossenhaas

Geplette ossenhaas, basilicum vinaigrette, kreeft tartaar en artisjokkenmayonaise
tweëntwintig euro

Varken

Marbré van varkensnek en ganzenlever, mini vijgencompote en Pedro Ximenez Sherry stroop
tweëntwintig euro

Langoustine

Gegrilde langoustine, papaya chutney en dressing van grapefruit
vierentwintig euro

Soepen

Lente-ui

Soep van lente-ui met geconfijte kalfswang
veertien euro

Komkommer

Koude crème van komkommer met kreeft en Hollandse garnalen
vijftien euro

Warme voor- en of tussengerechten

Langoustine

Gebakken langoustine, groene asperges, lamsoren en caramel van langoustines
vierentwintig euro

Ganzenlever

Gebakken ganzenlever, abrikozencompote en verjussiroop
vierentwintig euro

Hoofdgerechten vis

Rode poon

Geroosterde Rode poon, ravioli van crab, Mediterrane groenten en citroen - thymjus
dertig euro

Griet

Gesmoorde grietfilet, knoflook en rozemarijn, artisjokken en braadjus van boeren boter
tweeëndertig euro

Kreeft

Geroosterde kreeft, lauwwarme venkelsalade, mousseline van artisjokken
en limoen - koriander saus
tweeënveertig euro

Zeetong

Gebakken Noordzee tong, rucola salade en huisgemaakte patates frites
dagprijs

Hoofdgerechten vlees

Lam

Gegrilde lamsrug, kroketje van lam en olijf met basilicumjus
vierendertig euro

Ossenhaas

In ossenstaart bouillon gepocheerde ossenhaas met cantharellen, doperwten en
knolselderij
vierendertig euro

Kalf

Gegrilde kalfshaas, gebakken zwezerik, tortelini van kalfswang, geconfijte knolrapen
en morillessaus
vierendertig euro

Kaas nagerecht

Kaas

*Keuze uit een uitgebreid assortiment binnen- en buitenlandse kazen met notenbrood
zestien euro*

Ravioli

*Ravioli van ricotta en truffel, geschaafde truffel, krokante oude kaas en jus van cepes
zestien euro*

Zoet nagerecht

Ananas

*Ananas gekonfijt in 7 specerijen, 3 structuren van Manjari chocolade met cocos sorbet
vijftien euro*

Peer

*Bavarois van peer gevuld met crème van amandel, kaneel sabayon en vanille roomijs
vijftien euro*

Koffie

*Mille feuille van witte koffie crème, krokante caramel, shot van sinaasappel
en ijs van Butterscotch
vijftien euro*

Proeverij Maurick

*5 lekkernijen uit eigen patisserie
zestien euro*