

# MARIS PIPER

## BRASSERIE

LUNCH 12.00 - 15.00



### KAVIAAR

	10GR	30GR	50GR
'Baerii'	29.50	75.00	115.00
'Oscietra'	39.50	110.00	175.00
'Imperial'	47.50	132.50	215.00

Geserveerd met zure room, bieslook en pommes soufflées

### VODKA

Chase Vodka <i>Aardappelvodka uit Engeland</i>	5.75
Oyester44 <i>Graanvodka van Nederlandse bodem</i>	7.50
Beluga Gold Line <i>Nummer 1 ultra premium Russische Vodka</i>	14.75

DINER 18.00 - 22.30



### OESTERS

	3 OESTERS	6 OESTERS
'Creuse'	8.00	16.00
'Zeeuwse platte'	12.50	25.00

We serveren Zeeuwse oesters met bijpassend garnituur  
Gegratineerd à la MARIS PIPER, 2 euro extra p.s.  
Geserveerd met truffel, Hollandaise en spinazie.

## SEIZOENS- GERECHT

Wisselend gerecht  
van de Chef

◇◇◇  
Dagprijs

### TO SHARE, OR NOT TO SHARE

Joselito, Jamon Iberico 100GR	24.50	Soep van kalfsmerg <i>crostini met merg</i>	13.50
King crab met mayonaise 220GR	35.50	Scheermessen met gerookte botersaus	9.50
Gegratineerde king crab, à la MARIS PIPER 220GR	36.50	Gefrituurde Hollandse garnalen met Aziatische vinaigrette	9.00
Gerookte paling met warme salade van zeekraal	9.50	Brandade van kabeljauw met knoflook-yoghurt	9.00
Haring met Amsterdams zuur	6.50	Paddenstoelen op krokant bladerdeeg	12.50

### ALLEEN VOOR DE LUNCH

MARIS PIPER ceasar salade	14.50
---------------------------	-------

### KOUDE VOORGERECHTEN

Ceviche van makreel met bleekselderij en limoen	14.50
Zalmtartaar met gerookte zalm, mierikswortel en komkommer	14.50
Tartaar van ossenhaas met Piment d'Espelette en Amsterdams zuur	16.00
Tartaar van ossenhaas met 10GR Baerii kaviaar, aardappel en crème fraîche	34.50
Gemarineerde poon met groene olijf en groene asperges	14.50
Carpaccio van ossenhaas met mosterdcrème en oude geit	16.00

### 1/2 EUROPESE KREEFT

Met mayonaise 28.50	Gegratineerd à la MARIS PIPER 29.50	Mac 'n cheese 29.50
---------------------	-------------------------------------	---------------------

### WARME VOORGERECHTEN

Tortellini met eigeel, selderij en lavas	13.50
Hennenei met crouton en bruine boter Extra truffel / extra 10GR Baerii kaviaar	12.50 + 12.50 / 22.50
Gelakte zwezerik met gepofte ui en zwarte knoflook	18.50
Coquilles met wilde venkel en saus van zeevruchten	18.00
Gegrilde octopus met gebarbecuede aardappel en vinaigrette van inkt	17.50

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

Tournedos 140GR / 200GR	22.50 / 32.50
Zeeuws spek Snijbiet	17.50
Piepkuiken Guts & Glory wijze	19.50

### VIS

Zeeduivel Jeneverspek, Parmezaan en knoflook	34.50
Koningsbaars Lamsoor, beurre blanc en haring kaviaar	18.50

### GROENTEN

Risotto van parelgort Peulvruchten en daslook	17.50
Asperge van het seizoen Gerookte eidooier, sabayon van ham	18.50
Bloemkool Schapenkaas en truffel	24.50

### DEFINITELY TO SHARE

Rib eye 500GR Nederlands melkrund met boter van de restjes	70.00
Kemper maisscharrelkip Guts & Glory wijze	42.50
Beef Wellington 24 uur van tevoren te bestellen	110.00 vier plakken, 27.50 per extra plak

### BIJGERECHTEN

Friet, gefrituurd in ossenwit	5.25
Spinazie met trompettes de la mort	5.25
Salade van botersla	4.50
Aardappelpuree met merg	6.25
Andijviestamppot met spekjes	5.50
Broccoli met lardo en pijnboompitten	5.75
Hasselback aardappel	5.50
Gebarbecuede kool met beurre blanc	5.75
Salade van biet in zoutkorst met mierikswortel	4.50