

MARIS PIPER

BRASSERIE

LUNCH 12.00 - 15.00



KAVIAAR

	10GR	30GR	50GR
'Baerri'	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 blini

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
Zeeuwse Creuse <i>Geserveerd met citroen en sjalot vinaigrette</i>	8.00	16.00
Gegratineerde Creuse <i>Geserveerd met Hollandaise, truffel en spinazie</i>	14.00	28.00

SEIZOENS-GERECHT

Wisselend gerecht van de Chef

◇◇◇
Dagprijs

TO SHARE, OR NOT TO SHARE

Joselito, <i>Jamon Iberico 100GR</i>	24.50	Soep van kalfsmerg <i>crostini met merg</i>	13.50
King crab met <i>mayonaise 220GR</i>	35.50	Scheermessen met <i>gerookte botersaus</i>	9.50
Gegratineerde king crab, <i>à la MARIS PIPER 220GR</i>	36.50	Gefrituurde Hollandse garnalen met <i>Aziatische vinaigrette</i>	7.50
Gerookte paling met <i>warme salade van zeekraal</i>	9.50	Brandade van kabeljauw met <i>knoflook-yoghurt</i>	9.00
Haring met <i>Amsterdams zuur</i>	6.50	Paddenstoelen op <i>krokant bladerdeeg</i>	12.50

ALLEEN VOOR DE LUNCH

MARIS PIPER ceasar salade 14.50

KOUDE VOORGERECHTEN

Ceviche van roodbaars met <i>duindoornbes</i>	14.50
Zalmtartaar met <i>gerookte zalm, mierikswortel en komkommer</i>	14.50
Tartaar van ossenhaas met <i>Piment d'Espelette en Amsterdams zuur</i>	16.00
Tartaar van ossenhaas met <i>10GR Baerri kaviaar, aardappel en crème fraîche</i>	34.50
Burrata met <i>peulvruchten en pistache</i>	14.50
Carpaccio van ossenhaas met <i>mosterdcrème en oude geit</i>	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 <i>eigeeel, selderij en lavas</i>	13.50
Hennenei met <i>crouton en bruine boter</i>	12.50
<i>Extra zomertruffel / extra 10GR Baerri kaviaar</i>	+ 8.50 / 22.50
Gelakte zwezerik met <i>gepofte ui en zwarte knoflook</i>	18.50
Coquilles met <i>wilde venkel en saus van zeevruchten</i>	18.00
Gegrilde octopus met <i>gebarbecuede aardappel en vinaigrette van inkt</i>	17.50

HOOFDGERECHTEN

VLEES

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

VIS

Zeeduivel <i>Jeneverspek, Parmezaan en knoflook</i>	34.50
Koningsbaars <i>Lamsoor, beurre blanc en haring kaviaar</i>	18.50

GROENTEN

Risotto van parelgort <i>Peulvruchten, parmazaan en spinazie</i>	17.50
Asperge van het seizoen <i>Gerookte eidooier, sabayon van ham</i>	18.50
Bloemkool <i>Schapekkaas en zomertruffel</i>	19.50

DEFINITELY TO SHARE

Rib eye 500GR <i>Nederlands melkrund met boter van de restjes</i>	70.00
Kemper maisscharrelkip <i>Guts & Glory wijze</i>	42.50
Beef Wellington <i>24 uur van tevoren te bestellen</i>	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
Jonge broccoli met lardo en pijnboompitten	5.75
Hasselback aardappel	4.50
Gebarbecuede kool met beurre blanc	5.75
Salade van Coeur de Boeuf tomaat	4.50