

MARIS PIPER

BRASSERIE

LUNCH 12.00 - 15.00

DINER 18.00 - 22.00

KAVIAAR

Geserveerd met zure room, bieslook en blini

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

VODKA

Chase Vodka <i>Aardappelvodka uit Engeland</i>	7.00
Oyester44 <i>Graanvodka van Nederlandse bodem</i>	8.75
Beluga Gold Line <i>Nummer 1 ultra premium Russische Vodka</i>	20.50

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

Dagprijs

TO SHARE, OR NOT TO SHARE

Joselito, <i>Jamon Iberico 100GR</i>	24.50	Soep van kalfsmerg en crostini met merg	13.50
King crab met mayonaise 220GR	35.50	Scheermessen met gerookte botersaus	13.50
Gegratineerde king crab, à la MARIS PIPER 220GR	36.50	Gefrituurde Hollandse garnalen met Aziatische vinaigrette	7.50
Gerookte paling met brioche	9.50	Rillettes van Livarvarken met rode uiencompote	9.50
Haring met Amsterdams zuur	7.00	Paddenstoelen op krokant bladerdeeg	12.50

ALLEEN VOOR DE LUNCH

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

KOUDE VOORGERECHTEN

Ceviche van roodbaars met duindoornbes	14.50
Zalm met komkommer, groene appel en koriander	14.50
Tartaar van ossenhaas met Piment d'Espelette en Amsterdams zuur	16.00
Tartaar van ossenhaas met 10GR Baerri kaviaar en aardappel	34.50
Burrata met peulvruchten en pistache	14.50
Carpaccio van ossenhaas met mosterdcrème en oude geitenkaas	16.00

1/2 EUROPESE KREEFT

Met mayonaise 28.50	Gegratineerd à la MARIS PIPER 29.50	Mac 'n cheese 31.50
---------------------	-------------------------------------	---------------------

WARME VOORGERECHTEN

Tortellini met eigeel, selderij en lavas	13.50
Hennenei met crouton en bruine boter <i>Extra 5GR zomertruffel / 10GR Baerri kaviaar</i>	12.50 + 8.50 / 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 <i>140GR / 200GR</i>	22.50 / 32.50
Zeeuws spek <i>Met snijbiet</i>	17.50
Piepkuiken <i>Op Guts & Glory wijze</i>	19.50

VIS

Zeetong <i>Met paddenstoelen en gebakken spinazie</i>	42.50
Corvina <i>Met knolselderij, klaverzuring en beurre blanc</i>	18.50

GROENTEN

Risotto van parelgort <i>Met pompoen, geitenkaas en pompoenpit</i>	17.50
Geroosterde groene asperges <i>Met oude geitenkaas en lamsoor</i>	17.50
Bloemkool <i>Met hazelnoot en kruidenmousseline</i> <i>Extra 5GR zomertruffel</i>	15.50 + 8.50

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

Alle gerechten met een * zijn bereid met de Maris Piper aardappel - speciaal voor ons geteeld op Nederlandse bodem.

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