

MARIS PIPER

BRASSERIE

LUNCH 12.00 - 15.00

DINER 18.00 - 22.00

KAVIAAR

Geserveerd met zure room, bieslook en blini

	10GR	30GR	50GR
'Baerii'	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, Jamon Iberico 100GR	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

Extra 5GR zwarte truffel (T. Uncinatum) per gerecht te bestellen 11.50

1/2 EUROPESE KREEFT

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

KOUDE VOORGERECHTEN

Krabsalade met cocktailsaus en avocado	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 Baerii kaviaar en aardappel	34.50
Burrata met pompoen, pompoenpitten en gezouten citroen	14.50
Carpaccio van ossenhaas met mosterdcrème en oude geitenkaas	16.00

WARME VOORGERECHTEN

Tortellini met eigeel, selderij en lavas	13.50
Hennenei met crouton en bruine boter <i>Extra 10GR Baerii kaviaar</i>	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 22.50 / 32.50
140GR / 200GR

Zeeuws spek 17.50
Met savooiekoel

Piepkuiken 19.50
Op Guts & Glory wijze

VIS

Zeetong 42.50
Met paddenstoelen en gebakken spinazie

Corvina 18.50
Met knolselderij, klaverzuring en beurre blanc

GROENTEN

Verse pasta 19.50
Met zwarte truffelboter

Topinamboer 17.50
Met Vacherin Mont d'Or en kervelwortel

Bloemkool 15.50
Met hazelnoot en kruidenmousseline

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

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
Spruitjes met rode ui en beurre blanc	5.75
Bietensalade met mierikswortel en verse kruiden	4.50