



Welkom bij Hendrik van Maurick

Mijn passie voor koken is grenzeloos. Het is voor mij geen beroep, maar een ontdekkingsreis zonder einde. Reizen geeft mij telkens weer nieuwe inspiratie: overal waar ik kom, zoek ik naar nieuwe smaken en verhalen die mijn keuken verrijken. Al die indrukken neem ik mee naar mijn gerechten.

Toch begint alles voor mij dicht bij huis. Ik werk met lokale producten waarvan ik de herkomst ken en waar ik een persoonlijke band mee heb. Elke dag stel ik mezelf de uitdaging om smaken van over de hele wereld te verenigen met onze eigen rijke eetcultuur. Daarbij is de klassieke Franse keuken mijn vertrekpunt, stevig verankerd, maar altijd open voor invloeden die de gerechten een nieuwe gelaagdheid geven.

Nu Klaas van Leengoed en ik samen tien jaar ondernemen vieren én Kasteel Maurick tot ons eigendom hebben mogen voegen, voelt dit als een bijzonder moment. Onze kastelen zijn meer dan locaties; ze ademen geschiedenis en dragen eeuwen aan verhalen met zich mee. Dit erfgoed geven wij betekenis in het nu, levend, stijlvol en met oog voor de toekomst.

De reacties van onze gasten geven ons energie en maken dit vak kleurrijk. Verwondering, een glimlach of een oprecht compliment is voor ons de mooiste beloning. Want koken is pas compleet wanneer het mensen raakt.

Mijn dank gaat uit naar ons gehele keukenteam. Hun vakmanschap en inzet maken het mogelijk dat wij elke dag samen streven naar die unieke beleving waar Hendrik van Maurick voor staat. In het bijzonder wil ik chef-kok **Jop Schreurs** benoemen. Zijn manier van koken, rijk aan wereldse smaken en verrassende accenten, sluit naadloos aan bij mijn visie. Samen komen we tot gerechten waarin traditie en avontuur elkaar ontmoeten en dat maakt ons werk niet alleen bijzonder, maar ook elke dag weer inspirerend.

Samen maken we de beleving compleet.

Niek van Lieverloo
Culinary Director

Menu Hendrik van Maurick

Lunch Menu / Dagelijks wisselend menu

2-Gangen Voorgerecht | Hoofdgerecht 40

3-Gangen Voorgerecht | Hoofdgerecht | Dessert 48

Makreel | quinoa | groene curry

Steak tartaar | ree | sjalot | dragon

Coquille | lardo di Colonnata | knolselderij

Snoekbaars | kastanje | prei

Patrijs | pastinaak | beukenzwam

Hert | ui | gist | cranberry

Duindoornbes | yoghurt | verveine

3-Gangen Makreel | Hert | Duindoornbes 51

4-Gangen Makreel | Patrijs | Hert | Duindoornbes 64

5-Gangen Makreel | Snoek | Patrijs | Hert | Duindoornbes 75

6-Gangen Makreel | Coquille | Snoek | Patrijs | Hert | Duindoornbes 86

7-Gangen Makreel | Ree | Coquille | Snoek | Patrijs | Hert | Duindoornbes 97

Kaas in plaats van dessert 8

Het 3-gangen menu is niet te bestellen op vrijdag en zaterdag. (Uitgezonderd Lunch)

Groenten menu

Pompoen | vadouvan | macadamia

Faux foie | sherry | groene appel

Knolselderij | hazelnoot | beurre noisette

Ui | gist | kastanje

Mousseline | eidooier | artisjok

Biet | Wellington | cranberry

Duindoornbes | yoghurt | verveine

3-Gangen	Pompoen biet duindoornbes	48
4-Gangen	Pompoen mousseline biet duindoornbes	60
5-Gangen	Pompoen knolselderij mousseline biet duindoornbes	70
6-Gangen	Pompoen knolselderij ui mousseline biet duindoornbes	80
7-Gangen	Pompoen faux foie knolselderij ui mousseline biet duindoornbes	90

Het 3-gangen menu is niet te bestellen op vrijdag en zaterdag. (Uitgezonderd Lunch)

Starters

Makreel quinoa groene curry	24
Coquille lardo di Colonnata knolselderij	24
Steak tartaar ree sjalot dragon	24
Tonijn kaffir witte miso	23
Pompoen vadouvan macadamia 	18

Hoofdgerechten

Snoekbaars kastanje prei	40
Tarbot beurre blanc spinazie	45
Ossenhaas ui rode wijn jus	42
Patrijs pastinaak beukenzwam	42
Hert ui gist cranberry	42
Biet Wellington cranberry 	30

Vul uw gerecht aan met:

Verse frites mayonaise	7
Gebakken eendenlever	10
Bimi romesco amandel	8

Dessert

Duindoornbes yoghurt verveine	14
Dame blanche vanille slagroom chocolade	16

Maurick's kazenkist | brood | passend garnituur

3 soorten	12
5 soorten	18
7 soorten	24