

Menukaart

—
EDITIE
ZOMER
2026
—


Catharina
VAN MAURICK

Van harte welkom, fijn dat je er (weer) bent!



LieverGoed

COLLECTIE



Volg je ons al?

Altijd als eerste weten wat er speelt op Kasteel Maurick? Volg ons op Facebook en Instagram en beleef het mee – van nieuwe menu's tot sfeervolle events en een kijkje achter de schermen!.



ADRES / TIJDEN



Maurick 3 - Vught
+31 (0) 73 - 204 8028
welkom@kasteelmaurick.nl
www.kasteelmaurick.nl

Koffie & gebak

Maandag t/m zondag

vanaf 10.00

Lunch

Maandag t/m zondag

11.30 - 16.00

Borrel

Maandag t/m zondag

11.30 - 16.00

High Tea tijdvak 1

Maandag t/m zondag

11.30 ontvangst (duur 2 uur)

High Tea tijdvak 2

maandag t/m zondag

14:00 ontvangst (duur 2 uur)



Welkom bij Kasteel Maurick

De zomer brengt een stralende sfeer naar Kasteel Maurick.

De dagen zijn op hun langst, het licht valt warm en gul over de kasteeltuin en de wereld baadt in diepe, weelderige tinten groen. In de keuken van Brasserie Catharina van Maurick vieren we het seizoen met gerechten die frisheid en lichtheid bieden, verfijnd en met zorg bereid.

Onze chef laat zich inspireren door lokale producten en zomerklassiekers met een moderne twist. Denk aan frisse, smaakvolle combinaties, lichte sauzen en seizoensgroenten die uitnodigen om samen te genieten.

Binnen is het licht en gastvrij, buiten nodigt het terras uit om even bij te komen met een uitgebreide lunch, een zomerse High Tea of een glas verfrissende rosé in de zon.

Bij Catharina van Maurick draait het om meer dan goed eten. Het is een plek waar je tot rust komt, waar gesprekken vanzelf ontstaan en waar elke maaltijd voelt als een moment om te koesteren. Samen, in het seizoen.



9

WERKEN BIJ :

Elke dag met een glimlach naar je werk?
Blader gauw door



06 | Unieke en bijzondere manier van dineren



07 | Kasteel Maurick als trouwlocatie

07 | Leerlingen en stagiaires

08 | Menukaart Brasserie Catharina van Maurick

09 | Lunchmenu van de Chef



ADRES / TIJDEN

Maurick 3, 5261 NA Vught
+31 (0) 73 204 80 28
info@kasteel-maurick.nl



Restaurant Hendrik van Maurick

Is geopend van dinsdag tot en met zaterdag voor diner, van woensdag tot en met zaterdag voor lunch.



ZAKELIJKE
MOGELIJK-
HEDEN
p. 6

10 Origineel cadeau?
Geef een LieverGoed
Collectie cadeaubon

10 Lekkers voor de
kleintjes

11 Drankenkaart
brasserie Catharina
van Maurick



Kun jij jezelf al zien genieten bij Kasteel Maurick?

Laat je verrassen door ons seizoensgebonden menu, geserveerd in een stijlvolle setting met uitzicht op het kasteel. Reserveer snel en proef zelf waarom we trots vermeld staan in de Michelin Gids én Gault&Millau.



Brasserie Catharina van Maurick

De Brasserie is geopend, 7 dagen per week
van 10.00 - 16.00 uur



www.kasteel-maurick.nl

Zakelijke mogelijkheden bij Kasteel Maurick

Van vergadering tot workshop

Op zoek naar een unieke locatie voor je bijeenkomst? Van vergaderingen en trainingen tot bedrijfsuitjes en congressen – bij Kasteel Maurick wordt elk zakelijk moment nét even specialer. Ontdek wat er mogelijk is!



”

Schuif aan bij ons à la carte restaurant Hendrik van Maurick en laat je verrassen door verfijnde smaken, seizoensproducten en creatieve combinaties. Onze chefs combineren vakmanschap met vernieuwing – elke gang is een beleving op zich.

—
RESTAURANT
HENDRIK VAN
MAURICK
3 GANGEN VANAF
51,- P.P.
—

Lunchen of dineren bij Hendrik van Maurick



Stap binnen in de wereld van Hendrik van Maurick

Onze keuken neemt je mee op een culinaire reis vol creativiteit, verfijning en verrassende smaken. Of je nu komt lunchen of dineren, elk gerecht vertelt zijn eigen verhaal. Laat je zintuigen prikkelen en beleef gastronomie op topniveau – welkom bij Hendrik van Maurick.



Medewerkers van de toekomst!

Het begint met talent

Bij Maurick verwelkomen we doorlopend nieuwe leerlingen en stagiaires in de keuken, bediening en banqueting. Bij ons leer je het vak op een plek met allure, omringd door ervaren collega's die hun kennis graag met je delen. Geen dag is hetzelfde, van sfeervolle diners tot grootse bruiloften en events. Zo bouw jij aan een mooie basis voor je toekomst, terwijl wij onze gasten ook morgen gastvrij blijven ontvangen.



Trouwen in een kasteel?

Beleef een dag om nooit meer te vergeten.

Een bruiloft bij Maurick is jullie verhaal op een plek met geschiedenis en allure. Of je nu kiest voor de sfeervolle kasteeltuin, een statige stijkkamer of een zwoele zomeravond.

Al onze locaties zijn officiële trouwlocaties, elk met een eigen charme. Wat jullie droom ook is, wij maken er een dag van die voor altijd blijft.



Menukaart

Catharina van Maurick

In Brasserie 'Catharina van Maurick' kun je terecht voor een heerlijke kop koffie met gebak of een lunch. Welk gerecht is jouw favoriet? Ook team Maurick denkt graag mee in duurzaamheid. Wens je geen brood of frites erbij? Geef dit vooraf aan, dan gaan we verspilling tegen.

Broodjes

Er is keuze uit wit of bruin brood.

Carpaccio
Truffelmayonaise | rucola | pijnboomspitten **15,50**

Geitenkaas 
Walnoot | bundelzwam | balsamico **15,50**

Tonijnsalade
Sashimi | soja | ponzu | wakame | bonito **16,00**

Burrata 
Nectarine | balsamico **15,00**

Uitsmijter 
3 eieren | ham of kaas **14,00**

Rundvleeskroket
Met mosterdmayonaise **14,00**

Garnalenkroket
Aioli | citroen | peterselie **17,00**

Voorgerechten

Carpaccio
Truffelmayonaise | rucola | pijnboomspitten **15,00**

Sashimi van tonijn
Soja shiitake | ponzu | wasabi | furikake **16,00**

Zalm
Brioche | avruga | crème fraîche **17,00**

Burrata
Nectarine | balsamico **17,00**

Salades

Onze salades worden standaard geserveerd met toskaans brood, olijfolie, roomboter en Catharina dipper

Caesar salade
Kippendij | ansjovis | ei | knoflook croutons | kappertjes **18,50**

Asian fish salad
Gamba | krabsalade | tonijn | wakame **18,50**

Burrata 
Nectarine | balsamico **17,00**

Allergieën of dieetwensen

Hoewel wij er alles aan doen om allergenen in onze gerechten te vermijden, kunnen wij kruisbesmetting niet volledig uitsluiten. Onze keuken verwerkt ingrediënten zoals noten, gluten, schaaldieren en andere veelvoorkomende allergenen. Hierdoor bestaat de mogelijkheid dat sporen van allergenen in onze gerechten terechtkomen.

Heb je specifieke allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten, zodat wij ons uiterste best kunnen doen om hier rekening mee te houden. Echter, wij kunnen geen volledige allergievrije omgeving garanderen.

Lunchmenu van de Chef

2 gangen

Voorgerecht | Hoofdgerecht

32,00

3 gangen

Voorgerecht | Hoofdgerecht | Dessert

39,00

4 gangen

Voorgerecht | Soep | Hoofdgerecht | Dessert

49,00

Voorgerecht

Tataki | rund | shiitake | papadum | +5€ supplement

of Soep

Kokos | rode curry | limoen

Hoofdgerecht

Diamanthaas | bimi | kalfsjus

of

Zeebaars | polenta | beurre blanc

Dessert

Sabayon | aardbei | vanille ijs



Hoofdgerechten

Diamanthaas

25,50

Tomaat | polenta | kalfsjus

Zeebaars

25,50

Polenta | bimi | beurre blanc

Rundersukade

25,50

Bimi | tomaat | kalfsjus

Catharina van Maurick burger

19,50

Tomaat | bacon | suikersla | augurk | chutney

Polenta

19,50

Aubergine | beurre blanc

Supplement Bimi

12,00

Romesco | amandel

Soepen

Onze soepen worden standaard geserveerd met toskaans brood, olijfolie, roomboter en Catharina dipper

Kokos

Rode curry | limoen

8,50

Kerrie soep

kruiden

8,50

12-uurtje - 19,50

- Soep van de chef
- Ambachtelijke rundvleeskroket
- Natuurlijk desem brood met ham, kaas en gebakken ei

Er is keuze uit wit of bruin brood.



Vacatures?
Bekijk de website
voor meer info!



BEDIENING

Wil jij werken op een locatie die voelt alsof hij zo uit een sprookje komt? Bij Kasteel Maurick zoeken we enthousiaste en gemotiveerde medewerkers die onze gasten een onvergetelijke ervaring willen bieden.

 vegetarisch OF op verzoek mogelijk



Op Kasteel Maurick kun je ook terecht voor een gezellige babyborrel, babyshower of gender reveal High Tea.

Kindere

Brabants worstenbroodje	5,00
Vegetarisch worstenbroodje 	5,50
Tosti ham-kaas	6,00
Boterham met hartig of zoet beleg	5,00

Desserts

Sabayon Aardbei vanille ijs	12,00
Dame blanche Vanille-ijs slagroom chocolade	14,50
Gebak Diverse soorten	5,75
Café complet Koffie met 3 friandises	8,25



Bites en borrel

Rundvleesbitterballen Mosterdmayonaise - 6 stuks	9,00
Vegetarische bitterballen  Mosterdmayonaise - 6 stuks	9,00
Krokante garnaal Broodkruim chilimayonaise - 6 stuks	9,00
Gemarineerde olijven	4,50
Charcuterie 2 soorten	11,50
Borrelplank 2 soorten charcuterie - gemarineerde olijven - 2 st. bitterbal - 2 st. krokante kip - 2 st. krokante garnaal - cornichon	24,50

Cadeaubon



Verras iemand met een LieverGoed Collectie beleving

Deze vernieuwde bon is beschikbaar in verschillende vormen en wordt geleverd in een stijlvolle, cadeauverpakking. Makkelijk online te bestellen, perfect om iemand écht bijzonder te verrassen.



vegetarisch OF op verzoek mogelijk

Drankenkaart

Catharina van Maurick

Geniet van een bijzonder speciaalbiertje, een heerlijk glas wijn of een verfrissende Gin Tonic. Of geniet van onze ruime keuze aan alcoholvrije dranken.

Koude dranken

Pepsi regular	3,75
Pepsi max	3,75
Royal Cassis	3,75
7-up	3,75
Sisi	3,75
Bitter Lemon	3,75
Tonic	3,75
Rivella	3,75
Ginger Ale	3,75
Ginger Beer	3,75
Chocomel	3,95
Fristi	3,95
Appelsap	3,95
Tomatensap	3,95
Sourcy blauw 0,25	3,75
Sourcy rood 0,25	3,75
LieverGoed water plat 0,75	6,25
LieverGoed water bruis 0,75	6,25
Lipton Ice Tea	3,75
Lipton Ice Tea Green	3,75
Verse jus d'orange	5,25
Crodino	5,75

Warme dranken

Koffie	3,75
Espresso	3,75
Dubbele espresso	5,00
Koffie Decafé	3,75
Cappuccino Decafé	3,95
Cappuccino	3,95
Koffie verkeerd	3,95
Latte Macchiato	4,25
Thee	3,75
Verse muntthee	4,75
Verse gemberthee	4,75
Verse muntthee met gember en sinaasappel	4,95
Warme chocolademelk + slagroom	4,25 +0,50
Chai Latte	4,75
Dirty chai latte	5,75
Supplement Havermelk	0,80
Supplement Soyamelk	



TIP!

Our Homemade Lemonade

Pinky promise of Green goddess

4,50

Speciale koffies

Brabantse coffee	8,75
Schrobbeler bruine suiker koffie room	
Irish coffee	8,75
Jameson Irish whiskey bruine suiker koffie room	
Italian coffee	8,75
Disaronno amaretto koffie room	
French coffee	8,75
Grand Marnier koffie room	
Spanish coffee	8,75
Licor 43 koffie room	



Cocktails & Mocktails

Pornstar Martini	10,75
Mojito	10,75
Moscow Mule	10,75
Aperol Spritz	8,00
Limoncello Spritz	8,00
Gin no Gin	9,20
Mocktail	
Vlierbloesem	7,20
Mocktail	
Virgin Mojito	7,20
Mocktail	

Bieren

Hertog Jan	3,95
Pilsener van de tap	
Seizoensbier	5,75
Van de tap	
Heerlijke Hendrik	5,75
Karmeliet Tripel	5,75
Leffe Blond	5,25
Leffe Bruin	5,25
Leffe Blond	5,25
0.0	
Hoegaarden Radler	4,75
0.0	
Hoegaarden Radler	4,75
2.0	
Franziskaner Weizen	8,00
0,5 fles	
Liefmans	5,25
Hertog Jan	3,95
0.0	

Gin & More

Gordon's Pink Gin	9,75
Bobby's Gin	11,25
Tanqueray Flor de Sevilla	10,75
Tanqueray Blackcurrant Gin	10,75
G(rav)IN van Maurick	11,75
Gedroogd kaffierblad limoen sinaasappel Doctor Polidori tonic	





Wist je dat?

Proost op je gezondheid: de Grieken begonnen ermee. En niet omdat ze geloofden dat wijn letterlijk goed was voor je gezondheid.

Het verhaal is iets anders. In de Griekse cultuur bestond namelijk de traditie dat de gastheer de eerste slok van de wijn nam. Op die manier liet hij zijn gasten weten dat de geschonken wijn niet vergiftigd was.

Likeuren

Baileys	6,00
Amaretto Disaronno	6,00
Grand Marnier	5,55
Cointreau	5,55
Likeur 43	6,00
Limoncello	6,00

Port

Witte port	5,75
Tawny port	5,75
Ruby port	5,75

Whiskey

Jameson	5,75
Johnnie Walker Red Label	6,20
Johnny Walker Black Label	7,50
Bulliet Bourbon	7,00
Talisker 10YO Single Malt	10,20

Sterke dranken

Jonge jenever	4,50
Oude jenever	4,75
Korenwijn	4,75
Rum 3 jaar	5,75
Rum 5 jaar	6,25
Rum 7 jaar	6,75
Wodka	6,00
Jägermeister	4,75
Campari	5,00
Malibu	5,75
Calvados	7,00
Grappa	6,50
Grand Armagnac VSOP	6,75

Wijnkaart

Catharina van Maurick



Bij een bezoek aan een prachtig kasteel, hoort natuurlijk ook een mooie wijn. Hieronder ziet u de wijnen die met passie & liefde zijn geselecteerd door onze sommeliers!

			Glas	Fles
Mousserend				
Kasteelbubbel Een aangenaam droge Cava met elegante bubbels. Fris en fruitig met aroma's van citrus, groene appel en een hint van perzik.	Spanje – Penedès	Xarel.lo, Macabeo, Parellada	8,50	42,50
Malard Brut Excellence Lichtgouden kleur, verfijnde mousse en elegante bubbels. Aroma's van wit fruit, brioche en citrus leiden naar een frisse, levendige smaak met droge afdronk.	Frankrijk – Champagne	Pinot noir, Chardonnay,	15,00	75,00
Vinacola Decordi Zero Alcoholvrij	Italië – Veneto	Glera	7,40	37,00
Wit				
Marques de la Carassa Strogele kleur, fris aroma met bloemige en citrusachtige tonen.	Spanje – La Mancha	Sauvignon Blanc, Verdejo	6,00	30,00
Sacchetto Fris en bloemig, met peer, perzik en een zachte honing toon. Sappig, mondvullend en droog.	Italië – Veneto	Pinot Grigio	7,00	35,00
Tabali Grand Reserva Citrus, witte peper en een vleugje tropisch fruit tegen een bloemige achtergrond. Vol van smaak met een verfrissende afdronk.	Chili – Limari Valley	Viognier	7,40	37,00
Gayda Sphere Frisse Chardonnay met citrus, groene appel, vanille en een romige balans.	Frankrijk – Languedoc	Chardonnay	7,60	38,00
Emmerich Knoll Rijk en kruidig met tonen van rijp steenfruit, witte peper en een minerale afdronk.	Oostenrijk – Kreutles Smaragd	Grüner Veltliner		99,00
Marcel Couturier Saint-véran Appel, peer en bloesem met een hint vanille. Krachtig en intens, met een strakke mineraliteit en rijpe zuren.	Frankrijk – Bourgogne	Chardonnay		86,00
Epicuro Alcoholvrij	Italië – Veneto	Garganega	7,60	38,00



Glas Fles

Rood

Marques de la Carassa

Kersenrood met aroma's van fruit en zoethout. Rond en elegant.

Spanje - La Mancha

Tempranillo, Shiraz

6,00

30,00

Menhir Quota 29

Robijnrood met tonen van kers, rozijn, vanille en een vleugje cacao. Stevig en sappig, met zachte tannines en een mooie balans.

Italië - Salento

Primitivo

7,40

37,00

Tabali Grand Reserva

Verfijnd fruit, een subtiele houttoets en een frisse finale. Zuiver en terroirgedreven, met een prettige balans.

Chili - Limari Valley

Pinot noir

8,00

40,00

Gayda Sphere

Fijn en verfijnd met rood fruit, florale tonen en een elegante structuur.

Frankrijk - Languedoc

Syrah

7,60

38,00

Château Grand Mayne

Levendige, kruidige wijn met munt, bloemige tonen, krijtachtige tannines en een elegante frisheid.

Frankrijk - Saint Emelion

Merlot,
Cabernet franc

98,00

Pio Cesare

Krachtige, fluwelige Barolo met aroma's van rozen, truffel, laurier en verfijnde tannines.

Italië - Barolo

Nebbiolo

125,00

Epicuro Alcoholvrij

Italië - Veneto

Negroamaro

7,60

38,00

Rosé

Marques de la Carassa

Frisse, fruitige rosé met zachte afdronk.

Spanje - La Mancha

Tempranillo, Grenache

6,00

30,00

Drops by Cecilia Beretta

Frisse, fruitige rosé met aardbei, framboos en een droge afdronk.

Veneto - Italië

Corvina Ceronese,
Molinara, Rondinella

7,40

37,00

Château du Seuil

Frisse aroma's van citroenbloesem, sappige peer en een subtiele mineraliteit. De levendige structuur zorgt voor een heerlijk knapperige, sappige afdronk.

Frankrijk -
Aix-en-Provence

Grenache, Cinsault,
Syrah

8,00

40,00

Vier het Leven

Je hebt iets te vieren en je wilt je familie, vrienden, kennissen en collega's erbij betrekken. Zij maken immers ook van jouw leven een groot feest.

Daarom ben je nu op zoek naar een bijzondere locatie waar je met je feestelijke gezelschap in een intieme ruimte kunt lunchen, dineren en natuurlijk kunt proosten. Jullie vieren het leven. Omdat zowel onze keuken als onze gastheren en gastvrouwen jarenlange ervaring hebben met dergelijke gelegenheden, durven wij te zeggen dat jouw viering bij Kasteel Maurick op voorhand al een succes is.



De lekkerste luxueuze hapjes en een prachtige locatie: geniet samen met familie, vrienden of collega's van een bijzondere High Tea in een prachtige omgeving in onze brasserie Catharina van Maurick. Geniet van onze High Tea voor €37,50 per persoon. Wegens de populariteit van onze bijzondere High Tea, gelieve uiterlijk 24 uur van tevoren, via onze website, te reserveren. Voor de spruiten onder ons serveren wij een speciale kinder High Tea voor €24,50 per kind.

Kasteel Dussen in Dussen

sinds 2021



Landgoed Bijstervelt in Oirschot

sinds 2023

