



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 zijn 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

Lunchmenu – Dagelijks wisselend menu

2 Gangen Bite | Voorgerecht | Hoofdgerecht 40

3 Gangen Bite | Voorgerecht | Hoofdgerecht | Dessert 48

Hamachi | scheermes | boekweit

Rode mul | mosselen | chorizo

Pulpo | gezouten citroen | amandel

Tarbot | koolrabi | zwarte knoflook

Zwezerik | mousseline | cresson | camaron

Kalf | lavas | artisjok | kool

Duindoornbes | yoghurt | verveine

3 Gangen Hamachi | Kalf | Duindoornbes 51

4 Gangen Hamachi | Rode mul | Kalf | Duindoornbes 64

5 Gangen Hamachi | Rode mul | Pulpo | Kalf | Duindoornbes 75

6 Gangen Hamachi | Rode mul | Pulpo | Tarbot | Kalf | Duindoornbes 86

7 Gangen Hamachi | Rode mul | Pulpo | Tarbot | Zwezerik | Kalf | Duindoornbes 97

Kaas in plaats van dessert 8

Het 3-gangenmenu is niet te bestellen op vrijdag en zaterdag (uitgezonderd lunch).

Groentenmenu

Boekweit | tomaat | citroentijm

Faux foie | sherry | zeewier

Ravioli | ricotta | citrus

Prei | oude kaas | aceto bianco

Mousseline | eidooier | artisjok

Knolletjes | gnocchi | zwarte knoflook

Duindoornbes | yoghurt | verveine

3 Gangen	Boekweit Knolletjes Duindoornbes	48
4 Gangen	Boekweit Mousseline Knolletjes Duindoornbes	60
5 Gangen	Boekweit Faux foie Mousseline Knolletjes Duindoornbes	70
6 Gangen	Boekweit Faux foie Ravioli Mousseline Knolletjes Duindoornbes	80
7 Gangen	Boekweit Faux foie Ravioli Prei Mousseline Knolletjes Duindoornbes	90

Het 3-gangenmenu is niet te bestellen op vrijdag en zaterdag (uitgezonderd lunch).

Voorgerechten

Scheermes hamachi boekweit	26
Pulpo gezouten citroen amandel	24
Steak tartaar sjalot dragon	24
Tonijn kaffir witte miso	23
Boekweit tomaat citroentijm 	18

Hoofdgerechten

Rode mul mosselen chorizo	40
Tarbot beurre blanc spinazie	45
Ossenhaas ui rodewijnjus	42
Zwezerik aardappel camaron	42
Knolletjes gnocchi zwarte knoflook 	30
Vul uw gerecht aan met:	
<i>Verse frites mayonaise</i>	7
<i>Gebakken eendenlever</i>	10
<i>Bimi romesco amandel</i>	8

Nagerechten

Duindoornbes yoghurt verveine	14
Dame blanche vanille slagroom chocolade	16
Mauricks kazenkist brood passend garnituur	
3 soorten	12
5 soorten	18
7 soorten	24