

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.

Natuurdesem

Er is keuze uit wit of bruin brood.

Carpaccio van gerookte rib eye 15,00

Truffelmayonaise | rucola | tomaat | Grana Padano | pijnboompitten | filet americain

Tuna melt 16,50

Tataki van tonijn | rode puntpaprika | zoetzure komkommer | uienchutney | kappertjes | zwarte sesammayonaise | balsamicosirop | cheddar

Geitenkaas 14,00

Spinazie | uienchutney | balsamicosirop | walnootcrunch | gel van framboos

Falafel 14,00

Hummus | zoetzuur van bloemkool | kerriemayonaise | tomaat | spinazie

BBQ Chicken 14,00

Pulled chicken | cheddar | jalapeño | little gem | BBQ mayonaise | rode ui

Crispy Chicken **Bart's favorite** 14,00

Rode puntpaprika | zoetzuur van bloemkool | wakame | tonkatsu saus | wasabi & sesam crumble | little gem

Uitsmijter 12,00

3 eieren | ham of kaas

Ambachtelijke rundvleeskroketten 12,00

2 stuks met mosterdmayonaise

Ambachtelijke garnalenkroketten 15,00

2 stuks met aioli

Voorgerechten

Carpaccio van gerookte ribeye 15,00

Truffelmayonaise | rucola | tomaat | Grana Padano | pijnboompitten | filet americain

Tataki van tonijn 17,00

Wakame | wasabimayonaise | parels van citrus | wasabi & sesam crumble | radijs

Merlin's Magic Momelette 15,00

Krabsalade | wakame | parels van citrus | tonkatsu saus | butterfly shrimps | eieren

Gambaspies 15,00

Knoflook | chilimayonaise | wakame

Salades

Onze salades worden standaard geserveerd met brood

Bizarre **Bart's Bizarre Business** 17,00

Kippendij | aardbei | framboos | parmezaanse kaas | zongedroogde tomaten

Asian fish salad 18,00

Gamba | krabsalade | tonijntataki | wakame | zwarte sesammayonaise | wasabi & sesam crumble

Geitenkaas 17,00

Spinazie | uienchutney | balsamicoparels | walnootcrunch | gel van framboos | gemarineerde rode biet

Falafel 16,00

Hummus | zoetzuur van bloemkool | kerriemayonaise | tomaat | spinazie



Lunchmenu van de Chef

Bospaddenstoelensoep

Truffel | bosui

Housesteak

Truffelgnocchi | knol | pastinaak |
Amsterdamse ui | knoflookjus

of

Heilbot

Aardappel mousseline | beurre blanc | asperges |
venkel

Limoncellomousse

Amarena kersen | gepofte witte chocolade | citroen |
munt

2 gangen 29,50

3 gangen 36,50

Hoofdgerechten

Steak tartaar klassiek

22,00

Kappertjes | truffelmayonaise | rucola |
zoetzure groenten | piccalilly | frites

Housesteak

23,00

Truffelgnocchi | knol | pastinaak |
Amsterdamse ui | knoflookjus

Heilbot

23,00

Aardappel mousseline | beurre blanc |
groene asperges | venkel

Catharina van Maurick burger

19,00

100% Black Angus | Catharina dipper |
jalapeño | cheddar | gebakken ei |
little gem | frites

Soepen

Onze soepen worden standaard geserveerd met brood

Kerriesoep

7,00

Appel | bieslook

Bospaddenstoelensoep

8,00

Truffel | bosui

Kreeftensoep

15,00

Rivierkreeft | bieslook

12 uurtje - 20,00

- Soep van de chef
- Toscaans brood | gerookte runder rib eye |
rucola | truffelmayonaise
- Momelette | krabsalade | wakame |
butterfly shrimp
- Salade | huisgemaakte falafel | bloemkool |
hummus



Chef
Bart van der Wielen



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

Kinderen

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


Desserts

Limoncellomousse	13,00
Amarena kersen, gepofte witte chocolade citroen munt	
Vanille-ijs	12,00
Karamel zeezout jus van drop sinaasappelzeste	

Zoetigheden

Gebak	5,00
Diverse soorten	
Café complet	7,00
Koffie met 3 friandises	

Bites en borrel

Pata Negra paletta Iberico de Cebo	21,00
Spaanse Iberico ham	
Catharina van Maurick plateau	22,50
Voor 2 personen	
Selectie van verschillende soorten kazen en hammen bittergarnituur brood Catharina dipper olijven	
Rundvleesbitterballen	9,00
Mosterdmayonaise - 7 stuks	
Vegan bitterballen 	9,00
Zwarte sesammayonaise - 7 stuks	
Butterfly Shrimps	9,00
Chilimayonaise - 7 stuks	



Cadeaubon kopen?

Wil je iemand stijlvol verrassen? Met de cadeaubon van Kasteel Maurick laat je een ander genieten. Dit kan met een culinaire belevenis bij à la carte restaurant Hendrik van Maurick of brasserie Catharina van Maurick.



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, Pepsi light, cassis, 7up, Sisi	3,20
Bitter lemon, tonic, Rivella	3,20
Chocolademelk, Fristi, appelsap	3,20
Sourcy blauw, Sourcy rood 0,25 dl	3,20
Sourcy blauw, Sourcy rood 0,75 dl	6,25
Lipton ice tea	3,20
Lipton ice tea green	3,20
Verse jus d'orange	4,50

Warme dranken

Koffie Hesselink	3,10
Espresso	3,10
Cappuccino / Koffie verkeerd	3,35
Latte Macchiato	3,65
Thee	3,10
Verse muntthee of gemberthee	3,95
Verse muntthee met gember en sinaasappel	4,10
Chocomel met slagroom	4,00
+ supplement havermelk	0,75

TIP!

Lisa's Homemade Lemonade

Pinky promise of Green goddess

4,50



Bieren

Hertog Jan Pilsener van de tap	3,50
Seizoensbier van de tap	5,50
Heerlijke Hendrik	5,50
Karmeliet Tripel	5,50
Leffe Blond blond 0.0 bruin	5,00
Hoegaarden Radler 0.0 2.0	4,00
Hoegaarden Witbier rosébier	4,50
Hertog Jan 0.0	3,50

High Tea of High Wine

Catharina van Maurick

De lekkerste luxueuze hapjes en een prachtige locatie: geniet samen met familie, vrienden of collega's van een bijzondere High Tea of High Wine in een prachtige omgeving in onze brasserie Catharina van Maurick. Geniet van onze High Tea voor €32,50 per persoon of High Wine voor €49,50 per persoon, gelieve uiterlijk 24 uur van tevoren reserveren.



Gin & More

G(rav)IN van Maurick **13,50**

Gedroogd kaffierblad | limoen | sinaasappel | Doctor Polidori tonic

Bombay Sapphire London **8,50**

Zuiver | exotisch | citroen | munt

Lisa's Favorite **9,50**

Rooibos | sinaasappel | wodka

Mimosa **8,50**

Jus d'orange | kasteelbubbel

Aperol Spritz **8,50**



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!

Wit

	Glas	Fles
Viña Oria Spanje Aragon Macabeo	5,00	25,00
Glenwood Zuid-Afrika Franschoek Chardonnay	6,50	32,50
Valtravieso Nogara Spanje Rueda Verdejo		35,00
Talmard Frankrijk Bourgogne Macon Chardonnay		40,00
Josef Drathen Duitsland Mosel (zoet) Riesling	5,00	25,00
Khipu Chili Central Valley Sauvignon Blanc	6,50	32,50





Mousserend

Glas

Fles

Kasteelbubbel | Spanje | Penedès

6,00

36,00

Chardonnay | parellada | xarel-lo

Jean Moutardier | Carte d'Or | Brut | Champagne | Frankrijk

13,00

64,50

Meunier | chardonnay | pinot noir

Rose

Viña Oria | Spanje | Aragon

5,00

25,00

Tempranillo | garnacha



Sommelier
Marieke de Louveren



Dankzij verschillende studies, wijnreizen & proeverijen hebben wij een zeer divers assortiment