

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 13,50

3 eieren | ham of kaas

Ambachtelijke rundvleeskroketten 12,00

2 stuks met mosterdmayonaise

Ambachtelijke garnalenkroketten 15,00

2 stuks met aioli

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

 vegetarisch OF op verzoek mogelijk



Lunchmenu van de Chef

Kerriesoep

Appel | bieslook

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 37,50

Soepen

Onze soepen worden standaard geserveerd met brood

Kerriesoep

Appel | bieslook

7,00

Bospaddenstoelensoep

Truffel | bosui

8,00

Kreeftensoep

Rivierkreeft | bieslook

15,00



12 uurtje -24,50

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

Hoofdgerechten

Steak tartaar klassiek

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

22,00

Housesteak

Truffelgnocchi | knol | pastinaak |
Amsterdamse ui | knoflookjus

23,00

Heilbot

Aardappel mousseline | beurre blanc |
groene asperges | venkel

23,00

Catharina van Maurick burger

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

19,00



 vegetarisch OF op verzoek mogelijk



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



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 8,25

Koffie met 3 friandises



Cadeaubon

“Orgineel om te geven en heerlijk om te krijgen”

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.

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, Pepsi light, cassis, 7up, Sisi	3,30
Bitter lemon, tonic, Rivella	3,30
Chocolademelk, Fristi, appelsap	3,50
Sourcy blauw, Sourcy rood 0,25 dl	3,30
Sourcy blauw, Sourcy rood 0,75 dl	6,50
Lipton ice tea	3,30
Lipton ice tea green	3,30
Verse jus d'orange	4,75

Warme dranken

Koffie Hesselink	3,25
Espresso	3,25
Cappuccino / Koffie verkeerd	3,40
Latte Macchiato	3,70
Thee	3,10
Verse muntthee of gemberthee	4,00
Verse muntthee met gember en sinaasappel	4,20
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

Catharina van Maurick

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 €34,50 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 €22,50 per kind.



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	5,50	27,50
Glenwood Zuid-Afrika Franschoek Chardonnay	7,50	37,50
Valtravieso Nogara Spanje Rueda Verdejo	8,00	40,00
Talmard Frankrijk Bourgogne Macon Chardonnay	9,50	47,50
Josef Drathen Duitsland Mosel (zoet) Riesling	5,00	25,00
Khipu Chili Central Valley Sauvignon Blanc	7,00	35,00





Mousserend

Glas

Fles

Kasteelbubbel | Spanje | Penedès

7,00

38,50

Chardonnay | parellada | xarel-lo

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

14,00

66,50

Meunier | chardonnay | pinot noir

Rose

Viña Oria | Spanje | Aragon

5,00

25,00

Tempranillo | garnacha



Vacatures?
Bekijk de website
voor meer info!



Vacature:

Aankomend/junior Brasserie Manager Catharina van Maurick

Wil je werken in de horeca maar niet in de avond? Heb jij altijd al willen doorgroeien naar een Manager? Bezoek dan onze vacature-site via de QR-code.



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



Wist je dat?

De holte in de onderkant van een fles wijn 'de ziel' heet?

Deze inkeping zorgt voor meer stevigheid van de fles.



Rood

	Glas	Fles
Viña Oria Spanje Aragon Tempranillo	5,50	27,50
Viña Oria Gran Reserva Spanje Aragon Garnacha tempranillo syrah	7,50	37,50
Udaca Eloquente Portugal Dão Touriga Nacional tinta Roriz	8,50	42,50
Lowerland Zuid-Afrika Prieska Merlot petit verdot shiraz tannat cabernet sauvignon	9,00	45,00

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.

