


Bites

Oester per stuk <i>naturel limoen sjalot rode wijnazijn</i>	4
Oester Oosters per stuk <i>ketjap rode peper wakame</i>	4
Pata Negra 80gr	21
Knol hazelnoot rookolie 	7

Voorgerechten

Hert jeneverbes vlierbes rode kool	22
Steak tartaar savora bleekselderij kervel	24
Coquille bloemkool miso topinamboer eendenlever	26
Truffel aardappel ui aubergine 	18
Bulgur avocado palmhart tandoori 	18

Hoofdgerechten

Eend braam schorseneer dille	36
Ossenhaas witlof knol schorseneer rode wijn jus <i>-met gebakken eendenlever +10</i>	43
Tarbot mousseline spinazie beurre blanc	45
Kabeljauw kreeft pastinaak trompet de la mort gepekeld citroen	40
Arancini truffel parmezaan schorseneer 	30
Vul uw gerecht aan met:	
<i>Verse frites</i>	7
<i>Gebakken eendenlever</i>	10

Nagerechten

Tonkaboon manjari chocola melk pistache	14
Sinaasappel kardamon pipali paper kaneel	13
Maurick's kazenkist brood passend garnituur	18
Cocktail espresso Martini	10

Menu Hendrik van Maurick

Hert | cranberry | rode kool | jeneverbes

Ui | aubergine | truffelaardappel

Kabeljauw | pastinaak | trompet de la mort | gepekeld citrus

Coquille | topinamboer | bloemkool | miso | eendenlever

Zwijnstoof | kreeft | wortel | vadouvan | parelgort

Eend | braam | dille | schorseneer

Appel | whey | mierikswortel

Tonkaboon | pistache | melk | manjari chocola

3-Gangen	Hert Eend Tonkaboon	51
4-Gangen	Hert Kabeljauw Eend Tonkaboon	64
5-Gangen	Hert Kabeljauw Coquille Eend Tonkaboon	75
6-Gangen	Hert Kabeljauw Coquille Zwijnstoof Eend Tonkaboon	86
7-Gangen	Hert Kabeljauw Coquille Zwijnstoof Eend Appel Tonkaboon	97
8-Gangen	Hert Ui Kabeljauw Coquille Zwijnstoof Eend Appel Tonkaboon	108
9-Gangen	Hert Ui Kabeljauw Coquille Zwijnstoof Eend Kaas Appel Tonkaboon	119
	<i>Kaas in plaats van dessert</i>	8

Het 3-Gangen menu kan worden geconsumeerd op woensdag, donderdagavond en tijdens de lunch.