



Bites

Oester per stuk <i>naturel limoen sjalot rode wijnazijn</i>	4,5
Oester Oosters per stuk <i>ketjap rode peper wakame</i>	4,5
Pata Negra 60gr	17
Knol hazelnoot rookolie 	8

Voorgerechten

Makreel kervel Oost Indische kers komkommer	23
Steak tartaar brioche ingelegde groenten yoghurt	24
Coquille haringkuit sambai zeewier	26
Zalm asperge dille karnemelk xo	22
Koolraap koolrabi feta rabarber 	18

Hoofdgerechten

Lam asperge daslook tomaat	36
Ossenhaas gnocchi tomaat asperge	43
Tarbot mousseline spinazie beurre blanc	45
Zeeduivel paling prei kombu	40
Knolselderij gnocchi bospeen asperge 	30
Vul uw gerecht aan met:	
<i>Verse frites</i>	7
<i>Gebakken eendenlever</i>	10
<i>Asperge 4 stuks</i>	12

Nagerechten

Blondie yoghurt vlierbloesem rabarber	14
Dame blanche chocolade vanille slagroom	16
Maurick's kazenkist brood passend garnituur	
3 soorten	12
5 soorten	18
7 soorten	24

Menu Hendrik van Maurick

Lunch Menu – Dagelijks wisselende menu

2-Gangen	Voorgerecht Hoofdgerecht	40
3-Gangen	Voorgerecht Hoofdgerecht Dessert	48

Makreel | kervel | Oost Indische kers | komkommer

Coquille | haringkuit | sambai | zeewier

Zeeduivel | paling | prei | kombu

Argentijnse garnaal | galangal | Thaise curry | paksoi

Procureur | gestoofd | waterkers | zwarte peper

Lam | asperge | daslook | tomaat

Blondie | yoghurt | vierbloesem | rabarber

3-Gangen	Makreel Lam Blondie	51
4-Gangen	Makreel Argentijnse garnaal Lam Blondie	64
5-Gangen	Makreel Zeeduivel Argentijnse garnaal Lam Blondie	75
6-Gangen	Makreel Zeeduivel Argentijnse garnaal Procureur Lam Blondie	86
7-Gangen	Makreel Coquille Zeeduivel Argentijnse garnaal Procureur Lam Blondie	97

Kaas in plaats van dessert 8

Het 3-Gangen menu kan worden benuttigd op dinsdag, woensdag, donderdagavond en tijdens de lunch.
Het menu is geldig tot 24/06/2025