



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 is 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


Bites

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

Voorgerechten

Dorade rouge gele biet madras	24
Steak tartaar Opperdoezer savora	24
Kabeljauw cresson citroen	26
Zalm groene kruiden koolrabi	23
Prei Belper knolle rabarber 	18

Hoofdgerechten

Kalfswang romesco chorizo	40
Tarbot beurre blanc spinazie	45
Ossenhaas mimolette charon	42
Foie sherry garnaal	39
Koolraap zaden beurre blanc 	30
Vul uw gerecht aan met:	
<i>Verse frites mayonaise</i>	7
<i>Gebakken eendenlever</i>	10

Nagerechten

Bloedsinaasappel dragon crème crue	14
Dame blanche vanille slagroom chocolade	16
Maurick's kazenkist brood passend garnituur	
3 soorten	12
5 soorten	18
7 soorten	24

Menu Hendrik van Maurick

Lunch Menu – Dagelijks wisselend menu

2-Gangen Bite | Voorgerecht | Hoofdgerecht 40

3-Gangen Bite | Voorgerecht | Hoofdgerecht | Dessert 48

Dorade Rouge | koolraap | madras

Prei | Belper knolle | rabarber

Kabeljauw | cresson | citroen

Kalfswang | romesco | chorizo

Foie | sherry | garnaal

Entrecote | mimolette | charon

Bloedsinaasappel | dragon | crème crue

3-Gangen Dorade rouge | Entrecote | Bloedsinaasappel 51

4-Gangen Dorade rouge | Prei | Entrecote | Bloedsinaasappel 64

5-Gangen Dorade rouge | Prei | Kabeljauw | Entrecote | Bloedsinaasappel 75

6-Gangen Dorade rouge | Prei | Kabeljauw | Kalfswang | Entrecote | Bloedsinaasappel 86

7-Gangen Dorade rouge | Prei | Kabeljauw | Kalfswang | Foie | Entrecote | Bloedsinaasappel 97

Kaas in plaats van dessert 8