

Menukaart

—
EDITIE
ZOMER
2026
—



Catharina
VAN MAURICK

Van harte welkom, fijn dat je er (weer) bent!



LieverGoed

COLLECTIE



Volg je ons al?

Altijd als eerste weten wat er speelt op Kasteel Maurick? Volg ons op Facebook en Instagram en beleef het mee – van nieuwe menu's tot sfeervolle events en een kijkje achter de schermen!.



ADRES / TIJDEN



Maurick 3 - Vught
+31 (0) 73 - 204 8028
info@kasteel-maurick.nl
www.kasteel-maurick.nl

Koffie & gebak

Maandag t/m zondag

vanaf 10.00

Lunch

Maandag t/m zondag

11.30 - 16.00

Borrel

Maandag t/m zondag

11.30 - 16.00

High Tea tijdvak 1

Maandag t/m zondag

11.30 ontvangst (duur 2 uur)

High Tea tijdvak 2

maandag t/m zondag

14:00 ontvangst (duur 2 uur)



Welkom bij Kasteel Maurick

De lente brengt een levendige sfeer naar Kasteel Maurick.

De dagen worden langer, het licht valt rijker over de kasteeltuin en de wereld kleurt op in nieuwe tinten groen. In de keuken van Brasserie Catharina van Maurick vieren we het seizoen met gerechten die frisheid en lichtheid bieden, verfijnd en met zorg bereid.

Onze chef laat zich inspireren door lokale producten en lenteklassiekers met een moderne twist. Denk aan frisse, smaakvolle combinaties, lichte sauzen en seizoensgroenten die uitnodigen om samen te genieten.

Binnen is het licht en gastvrij, buiten nodigt het terras uit om even bij te komen met een uitgebreide lunch, een lenteachtige High Tea of een glas verfrissende rosé in de zon.

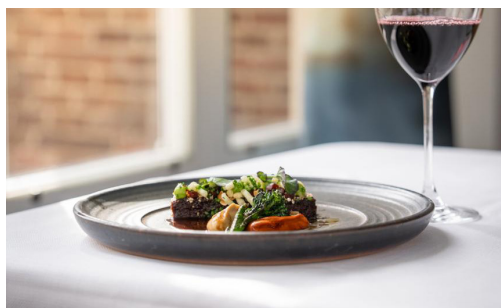
Bij Catharina van Maurick draait het om meer dan goed eten. Het is een plek waar je tot rust komt, waar gesprekken vanzelf ontstaan en waar elke maaltijd voelt als een moment om te koesteren. Samen, in het seizoen.



9

WERKEN BIJ :

Elke dag met een glimlach naar je werk?
Blader gauw door



06 | Unieke en bijzondere manier van dineren



07 | Kasteel Maurick als trouwlocatie

07 | Leerlingen en stagiaires

08 | Menukaart Brasserie Catharina van Maurick

09 | Lunchmenu van de Chef



ADRES / TIJDEN

Maurick 3, 5261 NA Vught
+31 (0) 73 204 80 28
info@kasteel-maurick.nl



Restaurant Hendrik van Maurick

Is geopend van dinsdag tot en met zaterdag voor diner, van woensdag tot en met zaterdag voor lunch.



10 | Origineel cadeau?
Geef een LieverGoed
Collectie cadeaubon

10 | Lekkers voor de
kleintjes

11 | Drankenkaart
brasserie Catharina
van Maurick

Kun jij jezelf al zien genieten bij Kasteel Maurick?

Laat je verrassen door ons seizoensgebonden menu, geserveerd in een stijlvolle setting met uitzicht op het kasteel. Reserveer snel en proef zelf waarom we trots vermeld staan in de Michelin Gids én Gault&Millau.



Brasserie Catharina van Maurick

De Brasserie is geopend, 7 dagen per week
van 10.00 - 16.00 uur



www.kasteel-maurick.nl

Zakelijke mogelijkheden bij Kasteel Maurick

Van vergadering tot workshop

Op zoek naar een unieke locatie voor je bijeenkomst? Van vergaderingen en trainingen tot bedrijfsuitjes en congressen – bij Kasteel Maurick wordt elk zakelijk moment nét even specialer. Ontdek wat er mogelijk is!



”

Schuif aan bij ons à la carte restaurant Hendrik van Maurick en laat je verrassen door verfijnde smaken, seizoensproducten en creatieve combinaties. Onze chefs combineren vakmanschap met vernieuwing – elke gang is een beleving op zich.

RESTAURANT
HENDRIK VAN
MAURICK
3 GANGEN VANAF
51,- P.P.

Lunchen of dineren bij Hendrik van Maurick



Stap binnen in de wereld van Hendrik van Maurick

Onze keuken neemt je mee op een culinaire reis vol creativiteit, verfijning en verrassende smaken. Of je nu komt lunchen of dineren, elk gerecht vertelt zijn eigen verhaal. Laat je zintuigen prikkelen en beleef gastronomie op topniveau – welkom bij Hendrik van Maurick.



Medewerkers van de toekomst!

Het begint met talent

Elk schooljaar starten nieuwe leerlingen en stagiaires bij ons in de keuken, bediening en banqueting. Zo zorgen we ervoor dat we jou ook in de toekomst gastvrij kunnen blijven ontvangen en je kunt blijven genieten van alles wat het kasteel te bieden heeft.

Zie jij jezelf hier al werken? Bekijk onze vacatures en kom langs voor een kop koffie – we leren je graag kennen!

Wist je dat.....

Kasteel Maurick al meer dan 700 jaar geschiedenis ademt? Sinds 2015 wordt het met passie gerund door Klaas en Niek, die het kasteel nieuw leven hebben ingeblazen.

Samen met Kasteel Bijstervelt en Kasteel Dussen vormt het een bijzonder trio binnen de LieverGoed Collectie – drie unieke locaties met karakter, sfeer en een verhaal.

Nieuwsgierig naar wat we voor jou kunnen betekenen? We vertellen je er graag alles over!



Trouwen in een kasteel?

Beleef een dag om nooit meer te vergeten.

Jullie bruiloft in de kasteeltuin, in een stijkkamer of onder de zonnestralen. Of misschien juist een sprookjesachtige zomerbruiloft mét zongarantie. Al onze locaties zijn officiële trouwlocaties. Elk een unieke locatie om op een prachtige plek elkaar het ja-woord te geven! Wij denken graag met jullie mee om er een onvergetelijke bruiloft van te maken!



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.

Broodjes

Er is keuze uit wit of bruin brood.

Carpaccio Truffelmayonaise rucola pijnboompitten	15,50
Geitenkaas  Walnoot bundelzwam balsamico	15,50
Tonijnsalade Sashimi soja ponzu wakame bonito	16,00
Asperge  Burrata kruiden	15,00
Uitsmijter  3 eieren ham of kaas	14,00
Rundvleeskroket met mosterdmayonaise	14,00
Garnalenkroket Aioli citroen peterselie	15,00

Voorgerechten

Carpaccio Truffelmayonaise rucola pijnboompitten	15,00
Sashimi van tonijn Soja shiitake ponzu wasabi furikake	16,00
Zalm Brioche avruga crème fraîche	17,00
Steak tartaar Oude kaas, Landgoed Bleijendijk	18,00
Asperge Burrata kruiden	17,00

Salades

Onze salades worden standaard geserveerd met toskaans brood, olijfolie, roomboter en Catharina dipper

Caesar salade Kippendij ansjovis ei knoflook croutons kappertjes	18,50
Asian fish salad Gamba krabsalade tonijn wakame	18,50
Asperge  Burrata kruiden	17,00

Allergieën of dieetwensen

Hoewel wij er alles aan doen om allergenen in onze gerechten te vermijden, kunnen wij kruisbesmetting niet volledig uitsluiten. Onze keuken verwerkt ingrediënten zoals noten, gluten, schaaldieren, en andere veelvoorkomende allergenen. Hierdoor bestaat de mogelijkheid dat sporen van allergenen in onze gerechten terecht komen.

Heeft u specifieke allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten, zodat wij ons uiterste best kunnen doen om hier rekening mee te houden. Echter, wij kunnen geen volledige allergievrije omgeving garanderen.

 vegetarisch OF op verzoek mogelijk

Lunchmenu van de Chef

2 gangen

Voorgerecht → Hoofdgerecht

32,00

3 gangen

Voorgerecht → Hoofdgerecht → Dessert

39,00

4 gangen

Voorgerecht → Soep → Hoofdgerecht → Dessert

49,00

Voorgerecht

Tataki | rund | shii-take | papadum | **+5€ supplement**

of

Asperge | burrata | kruiden

Soep

Asperge | veloute | peterselie

Hoofdgerecht

Diamanthaas | asperge | kalfsjus

of

Roodbaars | asperge | beurre blanc

Dessert

Sabayon | ananas | vanille ijs



Hoofdgerechten

Diamanthaas

Aubergine | sesam | kalfsjus

25,50

Roodbaars

Polenta | sesam | beurre blanc

25,50

Asperge

4 stuks | ham | kriel | ei

25,50

Catharina van Maurick burger

Knoflook mayonaise | gerookte ui | suikersla | augurk | uienringen

19,50

Polenta

Aubergine | beurre blanc

19,50

Supplement Asperge

4 stuks | peterselie

12,00

Soepen

Onze soepen worden standaard geserveerd met toskaans brood, olijfolie, roomboter en Catharina dipper

Asperge soep

Asperge | veloute | peterselie

8,50

Kerrie soep

kruiden

8,50

12-uurtje - 19,50

- Soep van de chef

- Ambachtelijke rundvleeskroket

- Natuurlijk desem brood met ham, kaas en gebakken ei

Er is keuze uit wit of bruin brood.



Vacatures?

Bekijk de website
voor meer info!



AFWASSER

Voor Kasteel Maurick zijn wij op zoek naar nieuwe collega's voor onze afwas. Wil jij een leuke en afwisselende bijbaan in de keuken / afwas? En ben je flexibel, leer-gierig en spontaan? Dan ben je bij ons aan het juiste adres voor jouw eerste bijbaan.

 vegetarisch OF op verzoek mogelijk



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

Kinderen

- Brabants worstenbroodje** 5,00
- Vegatarisch worstenbroodje**  5,50
- Tosti ham-kaas** 6,00
- Boterham met hartig of zoet beleg** 5,00

Desserts

- Sabayon** 12,00
Aardbei | vanille ijs
- Dame blanche** 14,50
Vanille-ijs | slagroom | chocolade
- Gebak** 5,75
Diverse soorten
- Café complet** 8,25
Koffie met 3 friandises

 vegetarisch OF op verzoek mogelijk



Bites en borrel

- Rundvleesbitterballen** 9,00
Mosterdmayonaise - 6 stuks
- Vegetarische bitterballen**  9,00
Mosterdmayonaise - 6 stuks
- Krokante garnaal** 9,00
Broodkruim | chilimayonaise - 6 stuks
- Gemarineerde olijven** 4,50
- Charcuterie** 11,50
2 soorten
- 3 soorten kaas** 13,50
Gedroogd fruit | toast
- Borrelplank** 24,50
2 soorten charcuterie - gemarineerde olijven - 2 st. bitterbal - 2 st. krokante kip - 2 st. krokante garnaal - cornichon



Cadeaubon

Verras iemand met een LieverGoed Collectie beleving

Deze vernieuwde bon is beschikbaar in verschillende vormen en wordt geleverd in een stijlvolle, cadeauverpakking. Makkelijk online te bestellen, perfect om iemand écht bijzonder te verrassen.

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	3,75
Pepsi max	3,75
Royal Cassis	3,75
7-up	3,75
Sisi	3,75
Bitter Lemon	3,75
Tonic	3,75
Rivella	3,75
Ginger Ale	3,75
Ginger Beer	3,75
Chocomel	3,95
Fristi	3,95
Appelsap	3,95
Tomatensap	3,95
Sourcy blauw 0,25	3,75
Sourcy rood 0,25	3,75
LieverGoed water plat 0,75	6,25
LieverGoed water bruis 0,75	6,25
Lipton Ice Tea	3,75
Lipton Ice Tea Green	3,75
Verse jus d'orange	5,25
Crodino	5,75

Warme dranken

Koffie	3,75
Espresso	3,75
Dubbele espresso	5,00
Koffie Decafé	3,75
Cappuccino Decafé	3,95
Cappuccino	3,95
Koffie verkeerd	3,95
Latte Macchiato	4,25
Thee	3,75
Verse muntthee	4,75
Verse gemberthee	4,75
Verse muntthee met gember en sinaasappel	4,95
Warme chocolademelk + slagroom	4,25 +0,50
Chai Latte	4,75
Dirty chai latte	5,75
Supplement Havermelk	0,80
Supplement Soyamelk	



TIP!

Our Homemade Lemonade

Pinky promise of Green goddess

4,50

Speciale koffie's

Brabantse coffee	8,75
Schrobbeler bruine suiker koffie room	
Irish coffee	8,75
Jameson Irish whiskey bruine suiker koffie room	
Italian coffee	8,75
Disaronno amaretto koffie room	
French coffee	8,75
Grand Marnier koffie room	
Spanish coffee	8,75
Licor 43 koffie room	



Cocktails & Mocktails

Pornstar Martini	10,75
Mojito	10,75
Moscow Mule	10,75
Aperol Spritz	8,00
Limoncello Spritz	8,00
Gin no Gin	9,20
Mocktail	
Vlierbloesem	7,20
Mocktail	
Virgin Mojito	7,20
Mocktail	

Bieren

Hertog Jan	3,95
Pilsener van de tap	
Seizoensbier	5,75
Van de tap	
Heerlijke Hendrik	5,75
Karmeliet Tripel	5,75
Leffe Blond	5,25
Leffe Bruin	5,25
Leffe Blond	5,25
0.0	
Hoegaarden Radler	4,75
0.0	
Hoegaarden Radler	4,75
2.0	
Franziskaner Weizen	8,00
0,5 fles	
Liefmans	5,25
Hertog Jan	3,95
0.0	

Gin & More

Gordon's Pink Gin	9,75
Bobby's Gin	11,25
Tanqueray Flor de Sevilla	10,75
Tanqueray Blackcurrant Gin	10,75
G(rav)IN van Maurick	11,75
Gedroogd kaffierblad limoen sinaasappel Doctor Polidori tonic	





Wist je dat?

Proost op je gezondheid: de Grieken begonnen ermee. En niet omdat ze geloofden dat wijn letterlijk goed was voor je gezondheid.

Het verhaal is iets anders. In de Griekse cultuur bestond namelijk de traditie dat de gastheer de eerste slok van de wijn nam. Op die manier liet hij zijn gasten weten dat de geschonken wijn niet vergiftigd was.

Liqueuren

Baileys	6,00
Amaretto Disaronno	6,00
Grand Marnier	5,55
Cointreau	5,55
Likeur 43	6,00
Limoncello	6,00

Port

Witte port	5,75
Tawny port	5,75
Ruby port	5,75

Whiskey

Jameson	5,75
Johnnie Walker Red Label	6,20
Johnny Walker Black Label	7,50
Bulliet Bourbon	7,00
Talisker 10YO Single Malt	10,20

Sterke dranken

Jonge jenever	4,50
Oude jenever	4,75
Korenwijn	4,75
Rum 3 jaar	5,75
Rum 5 jaar	6,25
Rum 7 jaar	6,75
Wodka	6,00
Jägermeister	4,75
Campari	5,00
Malibu	5,75
Calvados	7,00
Grappa	6,50
Grand Armagnac VSOP	6,75

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!

Glas Fles

Mousserend

Kasteelbubbel

Een aangenaam droge Cava met elegante bubbels. Fris en fruitig met aroma's van citrus, groene appel en een hint van perzik.

Spanje - Penedès

Xarel.lo, Macabeo, Parellada

8,50 42,50

Malard Brut Excellence

Lichtgouden kleur, verfijnde mousse en elegante bubbels. Aroma's van wit fruit, brioche en citrus leiden naar een frisse, levendige smaak met droge afdronk.

Frankrijk - Champagne

Pinot noir, Chardonnay,

15,00 75,00

Vinacola Decordi Zero

Alcoholvrij

Italië - Veneto

Glera

7,40 37,00

Wit

Marques de la Carassa

Strogele kleur, fris aroma met bloemige en citrusachtige tonen.

Spanje - La Mancha

Sauvignon Blanc, Verdejo

6,00 30,00

Sacchetto

Fris en bloemig, met peer, perzik en een zachte honing toon. Sappig, mondvullend en droog.

Italië - Veneto

Pinot Grigio

7,00 35,00

Tabali Grand Reserva

Citrus, witte peper en een vleugje tropisch fruit tegen een bloemige achtergrond. Vol van smaak met een verfrissende afdronk.

Chili - Limari Valley

Viognier

7,40 37,00

Gayda Sphere

Frisse Chardonnay met citrus, groene appel, vanille en een romige balans.

Frankrijk - Languedoc

Chardonnay

7,60 38,00

Emmerich Knoll

Rijk en kruidig met tonen van rijp steenfruit, witte peper en een minerale afdronk.

Oostenrijk - Kreutles Smaragd

Grüner Veltliner

99,00

Marcel Couturier Saint-véran

Appel, peer en bloesem met een hint vanille. Krachtig en intens, met een strakke mineraliteit en rijpe zuren.

Frankrijk - Bourgogne

Chardonnay

86,00

Epicuro **Alcoholvrij**

Italië - Veneto

Garganega

7,60 38,00



Glas Fles

Rood

Marques de la Carassa

Kersenrood met aroma's van fruit en zoethout. Rond en elegant.

Spanje - La Mancha

Tempranillo, Shiraz

6,00

30,00

Menhir Quota 29

Robijnrood met tonen van kers, rozijn, vanille en een vleugje cacao. Stevig en sappig, met zachte tannines en een mooie balans.

Italië - Salento

Primitivo

7,40

37,00

Tabali Grand Reserva

Verfijnd fruit, een subtiele houttoets en een frisse finale. Zuiver en terroirgedreven, met een prettige balans.

Chili - Limari Valley

Pinot noir

8,00

40,00

Gayda Spere

Fijn en verfijnd met rood fruit, florale tonen en een elegante structuur.

Frankrijk - Languedoc

Syrah

7,60

38,00

Château Grand Mayne

Levendige, kruidige wijn met munt, bloemige tonen, krijtachtige tannines en een elegante frisheid.

Frankrijk - Saint Emelion

Merlot,
Cabernet franc

98,00

Pio Cesare

Krachtige, fluwelige Barolo met aroma's van rozen, truffel, laurier en verfijnde tannines.

Italië - Barolo

Nebbiolo

125,00

Epicuro Alcoholvrij

Italië - Veneto

Negroamaro

7,60

38,00

Rosé

Marques de la Carassa

Frisse, fruitige rosé met zachte afdronk.

Spanje - La Mancha

Tempranillo, Grenache

6,00

30,00

Drops by Cecilia Beretta

Frisse, fruitige rosé met aardbei, framboos en een droge afdronk.

Veneto - Italië

Corvina Ceronese,
Molinara, Rondinella

7,40

37,00

Château du Seuil

Frisse aroma's van citroenbloesem, sappige peer en een subtiele mineraliteit. De levendige structuur zorgt voor een heerlijk knapperige, sappige afdronk.

Frankrijk -
Aix-en-Provence

Grenache, Cinsault,
Syrah

8,00

40,00

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.



De lekkerste luxe 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 €37,50 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 €24,50 per kind.

Kasteel Dussen in Dussen

sinds 2021



Landgoed Bijstervelt in Oirschot

sinds 2023

