

MARIS PIPER

BRASSERIE

LUNCH 12.00 - 15.00

DINER 18.00 - 22.00

KAVIAAR

Geserveerd met zure room, bieslook en blini

	10GR	30GR	50GR
'Baerii'	29.50	78.00	120.00
'Oscietra'	39.50	115.00	183.00
'Imperial'	49.50	139.00	225.00

VODKA

Chase Vodka <i>Aardappelvodka uit Engeland</i>	7.25
Oyester44 <i>Graanvodka van Nederlandse bodem</i>	9.00
Beluga Gold Line <i>Nummer 1 ultra premium Russische Vodka</i>	21.00

OESTERS

	3 OESTERS	6 OESTERS
Zeeuwse Creuse <i>Geserveerd met citroen en sjalot vinaigrette</i>	9.75	19.50
Gegratineerde Creuse <i>Geserveerd met Hollandaise en spinazie</i>	16.50	31.50

SEIZOENS-GERECHT

Dagprijs

TO SHARE, OR NOT TO SHARE

Joselito, Jamon Iberico 100GR	25.75	Runderconsommé met merg	14.25
King crab met mayonaise 220GR	37.25	Scheermessen met gerookte botersaus	14.25
Gegratineerde king crab, à la MARIS PIPER 220GR	38.50	Gemarineerde rauwe vis met citrus	14.25
Gerookte paling met brioche	14.50	Rillettes van Livarvarken met rode uiencompote	10.00
Haring met Amsterdams zuur	7.50	Paddenstoelen op krokant bladerdeeg	14.75

ALLEEN VOOR DE LUNCH

MARIS PIPER caesar salade	15.25
---------------------------	-------

KOUDE VOORGERECHTEN

Krabsalade handgeplukt met cocktailsaus en avocado	24.50
Zalm met komkommer, groene appel en koriander	15.25
Tartaar van ossenhaas met Piment d'Espelette en Amsterdams zuur	17.00
Tartaar van ossenhaas met 10GR Baerii kaviaar en aardappel	36.25
Burrata met pompoen, pompoenpitten en gezouten citroen	15.25
Carpaccio van ossenhaas met mosterdcrème en oude geitenkaas	17.00

1/2 EUROPESE KREEFT

Met mayonaise 30.00	Gegratineerd à la MARIS PIPER 31.00	Mac 'n cheese 31.50
---------------------	-------------------------------------	---------------------

WARME VOORGERECHTEN

Tortellini met eigeel, selderij en lavas	14.25
Hennenei met crouton en bruine boter <i>Extra 10GR Baerii kaviaar</i>	14.50 + 23.75
Gelakte zwezerik met gepofte ui en zwarte knoflook	20.50
Coquilles met wilde venkel en saus van zeevruchten	23.50
Gegrilde octopus met gebarbecuede aardappel en vinaigrette van inkt	18.50

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Tournedos <i>140GR / 200GR</i>	23.75 / 34.25
Zeeuws spek <i>Met savooiekool</i>	21.50
Piepkuiken <i>Op Guts & Glory wijze</i>	20.50

VIS

Zeeduivel <i>Met truffel beurre blanc en lardo</i>	38.50
Rode poon <i>Met bloedsinaasappel, waterkers en saus Bécasse</i>	27.50

GROENTEN

Verse pasta <i>Met zwarte truffelboter</i>	20.50
Topinamboer <i>Met Vacherin Mont d'Or, kervelwortel en zwarte truffel</i>	18.50
Bloemkool <i>Met hazelnoot en kruidenmousseline</i>	16.50

DEFINITELY TO SHARE

Rib eye 500GR <i>Nederlands melkrund met beefboter</i>	73.50
Kemper maisscharrelkip <i>Guts & Glory wijze</i>	44.75
Beef Wellington <i>24 uur van tevoren te bestellen</i>	140.00 vier plakken, 35.00 per extra plak

BIJGERECHTEN

Alle gerechten met een * zijn bereid met de Maris Piper aardappel - speciaal voor ons geteeld op Nederlandse bodem.

Friet, gefrituurd in ossenwit *	5.75
Spinazie met trompettes de la mort	7.20
Salade van botersla	4.75
Aardappelpuree met merg *	6.75
Andijviestamppot met spekjes *	6.00
Gebakken witlof met lardo en pijnboompitten	9.50
Krokant gefrituurde aardappelen met kruidenolie *	7.75
Spruitjes met rode ui en beurre blanc	6.25
Bietensalade met mierikswortel en verse kruiden	4.75