

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, <i>Jamon Iberico 100GR</i>	25.75	Gemarineerde rauwe vis met citrus	14.25
Koningskrab met mayonaise 220GR	37.25	Tarama met zuurdesem en forelkuit	9.50
Gegratineerde koningskrab, à la MARIS PIPER 220GR	38.50	Scheermessen met gerookte botersaus	14.25
Gerookte paling met Foie Royale en brioche *	17.50	Kalfsmerg met zuurdesem en peterseliesalade	9.50
Artisjok van de barbecue met knoflook aioli	8.50	Paddenstoelen op krokant bladerdeeg	14.75

* Foie Royale is het ethisch verantwoorde alternatief voor foie gras

ALLEEN VOOR LUNCH

BUSINESS MENU 3 gangen Maandag tot vrijdag	37.50
MARIS PIPER caesar salade <i>Extra kippendij</i>	15.25 + 4.75

1/2 EUROPESE KREEFT

Met mayonaise	Gegratineerd à la MARIS PIPER	Lobster roll
30.00	31.00	34.50

KOUDE VOORGERECHTEN

Hollandse garnalen met cocktailsaus en avocado	18.50
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 groene paprikasalsa en geroosterde korianderzaden	14.75
Carpaccio van ossenhaas met Maris Piper aardappel en truffelmayonaise <i>Extra 8GR zomertruffel</i>	15.75 + 10,00

WARME VOORGERECHTEN

Tortellini met eigeel, selderij en lavas	14.25
Soufflé van blauwe kaas met tijmhoning en gepekeld biet	14.50
Runderconsommé met merg	14.25
Gelakte zwezerik met gepofte ui en zwarte knoflook	20.50
Coquilles met wilde venkel en saus van zeevruchten	23.50
Gegrilde octopus met aubergine, tahini en miso	18.00

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Tournedos <i>175GR</i>	29.50
Zeeuws spek <i>Met savooiekool</i>	21.50
Piepkuiken <i>Op Guts & Glory wijze</i>	20.50

VIS

Zeeduivel <i>Met lardo, beurre blanc en Black Pearl kaviaar</i>	42.50
Kabeljauw <i>Met ansjovissaus en gepekeld cantharellen</i>	23.50

GROENTEN

Verse pasta <i>Met courgette en basilicum</i>	14.50
Spitskool <i>Met hamboter en macadamia</i>	15.50
Gebarbecuede bloemkool <i>Met kruidensalade en zure room</i>	16.50

DEFINITELY TO SHARE

Wagyu 475GR <i>Japanse entrecote A4 uit Kagoshima</i>	195.00
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
Seizoenstomaten met vlierbloesem en pijnboompitten	7.75
Spinazie met trompettes de la mort	6.75
Salade van botersla met Tropea uien	4.75
Aardappelpuree met merg *	6.75
Gestooft krieltes met zeekraal en salie	6.25
Gebakken witlof met lardo en pijnboompitten	9.50
Krokant gefrituurde aardappelen met kruidenolie *	7.75