

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	Gemarineerde rauwe vis met citrus	14.25
Koningskrab met mayonaise 220GR	37.25	Mousse van kabeljauwkuit met zuurdesem	9.50
Gegratineerde koningskrab, à la MARIS PIPER 220GR	38.50	Scheermessen met gerookte botersaus	14.25
Gerookte paling met brioche	14.50	Runderconsommé met merg	14.25
Artisjok van de barbecue met knoflook aioli	8.50	Paddenstoelen op krokant bladerdeeg	14.75

ALLEEN VOOR LUNCH

BUSINESS MENU 3 gangen Maandag tot vrijdag	37.50
MARIS PIPER caesar salade <i>Extra kippendij</i>	15.25 + 5.75

1/2 EUROPESE KREEFT

Met mayonaise	Gegratineerd à la MARIS PIPER	Lobster roll
30.00	31.00	35.50

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 gebarbecuede asperges, geroosterde amandelen en lentekruiden	15.25
Carpaccio van ossenhaas met mosterdcrème en oude geitenkaas	17.00

WARME VOORGERECHTEN

Tortellini met eigeel, selderij en lavas	14.25
Soufflé van blauwe kaas met tijmhoning en gepekeld biet	14.50
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 175GR	29.50
Zeeuws spek Met savoieekool	21.50
Piepkuiken Op Guts & Glory wijze	20.50

VIS

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

GROENTEN

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

DEFINITELY TO SHARE

Wagyu 475GR Japanse entrecote A4 uit Kagoshima	225.00
Rib eye 500GR Nederlands melkrund met beefboter	73.50
Kemper maisscharrelkip Guts & Glory wijze	44.75
Beef Wellington 24 uur van tevoren te bestellen	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	8.25
Salade van botersla	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