

# MARIS PIPER

## CHEF'S TABLE

CHEF'S TABLE  
*7 gangen*



JOSELITO HAM  
*Jamón Ibérico*

ZALM GRAVLAX  
*Met druiven en venkel*

TARTAAR VAN OSSENHAAS  
*Met Piment d'Espelette en Amsterdams zuur*

COQUILLE  
*Met venkel en saus van zeevruchten*

TORTELLINI  
*Met eigeel, selderij en lavas*

PIEPKUIKEN  
*Met spinazie en trompette de la mort*

CHOCOLADE GANACHE  
*Met bourbon*

OMELETTE SIBÉRIENNE  
*Met vanille-ijs en karamel*

79.50 PER PERSOON

# MARIS PIPER

## CHEF'S TABLE

FULL EXPERIENCE  
*7 gangen*



BAERII KAVIAAR  
*Met blini, zure room en bieslook*

JOSELITO HAM  
*Jamón Ibérico*

GEROOKTE PALING  
*Met Foie Royale en brioche*

MOSSELEN AU GRATIN  
*Met beurre de Paris*

TARTAAR VAN OSSENHAAS  
*Met oester, Maris Piper aardappel en Black Pearl kaviaar*

COQUILLE  
*Met venkel en saus van zeevruchten*

TORTELLINI  
*Met eigeel, selderij, lavas en zwarte wintertruffel*

RIBEYE  
*Nederlandse melkkoe geserveerd met runderboter,  
spinazie en trompette de la mort*

CHOCOLADE GANACHE  
*Met bourbon*

OMELETTE SIBÉRIENNE  
*Met vanilla-ijs en karamel*

97.50 PER PERSOON