

MARIS PIPER

BRASSERIE

KAVIAAR

	10GR	30GR	50GR
'Baerii'	25.00	65.00	100.00
'Oscietra'	35.00	95.00	150.00
'Imperial'	42.00	115.00	190.00

Supplement blini's met zure room 5.00

PRODUCTEN

In onze brasserie werken wij met producten van hoge kwaliteit, welke zorgvuldig geselecteerd worden door onze huisleveranciers. Wij werken voornamelijk met Nederlandse producten, maar voor sommige delicatessen kiezen wij ervoor deze uit gebieden te halen waar ze van uitzonderlijke kwaliteit zijn.

OESTERS

	3 OESTERS	6 OESTERS
Bretonse Creuse <i>Met citroen en sjalot vinaigrette</i>	10.50	21.00
Bretonse Creuse <i>Met granité van duindoornbes</i>	11.50	23.00

TO SHARE, OR NOT TO SHARE

Joselito, Jamon Iberico 100GR	25.75	Kippenleverpaté met gekruide pompoen en kippenhuid	11.75
Koningskrab met mayonaise	37.25	Kalfsmerg met zuurdesem en peterseliesalade	9.50
Gegratineerde koningskrab à la Maris Piper	38.00	Octopus met aardappelpuree van Maris Piper's en inktvinaigrette	18.00
Artisjok van de barbecue met knoflook aioli	8.50	Gerookte paling met Foie Royale* en brioche <small>* Foie Royale is het ethisch verantwoorde alternatief voor foie gras</small>	17.50
Sashimi van makreel met jalapeños en citrusvinaigrette	10.50		

1/2 EUROPESE KREEFT

Met mayonaise	Gegratineerd à la MARIS PIPER
31.00	32.00

BRIOCHE

'Shrimp roll'	'Lobster roll'
19.50	31.50

KOUDE VOORGERECHTEN

Hollandse garnalen met cocktailsaus en avocado	18.50
Carpaccio van ossenhaas met pesto en parmezaan	12.50
Tartaar van ossenhaas met Piment d'Espelette en Amsterdams zuur	16.50
Burrata met koude tomatenconsommé en basilicum	14.50
Geroosterde langoustine met olie van langoustine en opa's mayonaise	15.50
MARIS PIPER caesar salade <small>Supplement kippendij + 4.75</small>	12.50

WARME VOORGERECHTEN

Verse pasta met truffel en Pecorino Romano	20.75
Mac 'n Cheese Carbonara	12.50
Tortellini met eigeel, lavas en saus van selderij	12.50
Coquilles met venkel en Pernodsaus	19.50
Zwezerik met morilles en doperwtten	22.50
Garnalen bisque met rode mul	13.50

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Tournedos <i>Van Nederlandse melkkoe met boterjus, 175GR</i>	25.50
Polderlam <i>Met asperges en lamsjus</i>	23.00
Piepkuiken <i>36 uren bereiding</i>	19.50

VIS

Griet <i>Op de graat gebakken, met kappertjes en cantharellen</i>	32.00
Biologische zalm <i>Met gemarineerde groenten en beurre blanc</i>	17.50

GROENTEN

Courgette <i>Met Parmezaan en pijnboomplitten</i>	14.50
Pithivier <i>Bladerdeeg gevuld met wilde spinazie, paddenstoel, feta en walnoten</i>	15.50
Asperges à la Flamande <i>Met krieltjes en gebrande lardo</i>	16.50

DEFINITELY TO SHARE

Wagyu 475GR <i>Japanse entrecôte A4 uit Kagoshima</i>	195.00
Rib eye 500GR <i>Nederlands melkrund met runderboter</i>	69.00
Kemper maisscharrelkip <i>36 uren bereiding</i>	39.50
Beef Wellington <i>24 uur van tevoren te bestellen</i>	120.00 vier plakken, 30.00 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
Venkelsalade met gerookte amandel	6.75
Salade van botersla	4.75
Aardappelpuree met merg*	6.75
Andijviestamppot met katenspek*	6.75
Haricots verts salade met dragon	6.25
Witte asperges met zilte groenten	6.75
Spinaziesalade	6.50