

# MARIS PIPER

## BRASSERIE

### KAVIAAR

	10GR	30GR	50GR
'Imperial Trésors'	20.00	52.00	85.00
'Oscietra Royal'	26.00	77.00	129.00

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
Oester van het seizoen		
Citroen en sjalot vinaigrette	12.00	24.00
Aperol Spritz granité	13.00	26.00

### TO SHARE, OR NOT TO SHARE

Artisjok van de barbecue met aioli en broodkruim	9.50	Gerookte paling met Foie Royale* en brioche	18.50
Ceviche van corvina met passievrucht en zoetzure groenten	16.50	Joselito, Jamon Iberico	25.50
Geroosterde langoustine met salsa van groene kruiden en colatura	17.50		

\* Foie Royale is het ethisch verantwoorde alternatief voor foie gras

### DAGMENU

3 GANGEN 45.00  
Ons personeel vertelt u graag uit welke gerechten u vandaag kunt kiezen

### SUPPLEMENTEN

Imperial Trésors Kaviaar 2.50 per gram  
Zwarte truffel dagprijs, per gram

### KOUDE VOORGERECHTEN

Langzaam geroosterde biet gemarineerd in umeboshi met mosterdijis	14.00
Burrata met gebrande prei, ingelegde ui, zwarte knoflook en bieslookolie	15.00
Carpaccio van ossenhaas met frisse pesto, rucola en Parmezaan	16.50
Tartaar van ossenhaas met mosterdzaad, crouton en piment mayonaise	18.00
1/2 Kreeft met mayonaise	31.00

### WARME VOORGERECHTEN

Ratatouille met jus van tomaat, pijnboompitten en Parmezaan	12.00
Bisque van Hollandse garnalen met bosui en limoen	13.50
Coquilles met crème en chips van aardpeer, salty fingers en zeekraal	22.50
Verse pasta met zwarte truffel en Pecorino Romano	23.50
1/2 Kreeft gratineerd à la Maris Piper	32.00

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

Piepkuiken Met een jus van geroosterde kip en bruine boter	21.50
Eend Gebraden borst en rillettes, crème van pompoen en sinaasappel, roodlof en braadjus met steranijs	27.00
Tournedos Nederlands melkrund met boterjus, 175GR Supplement Rossini met getoaste brioche, Foie Gras en jus van truffel en Madeira	27.50 + 25.00

### VIS

Snoekbaars Op de huid gebakken, met crème van knolselderij en appel, bleekselderij en paling beurre blanc	26.00
Tarbotine Op de graat gebarbecued, met ingemaakte uien en saus van gerookte boter	31.00

### GROENTEN

Pithivier Bladerdeeg gevuld met wilde spinazie, trompette de la mort, kastanjechampignons, feta en walnoten	17.50
Bloemkool Gegaard in beurre noisette, met crème van bloemkool en pecannoten, Madeliefje kaas en saus van mosterd	18.50

### DEFINITELY TO SHARE

Wagyu 475GR Japanse entrecôte A4 uit Kagoshima	195.00
Rib eye 500GR Nederlands melkrund met runderboter	75.00
Kemper maisscharrelkip Met een jus van geroosterde kip en bruine boter	42.50
Beef Wellington 24 uur van tevoren te bestellen 40.00 per persoon, vanaf twee personen	

### BIJGERECHTEN

Friet, gebakken in ossenwit	5.00
Salade van botersla en groene kruiden	5.25
Geroosterde bospeen met ras el hanout	6.00
Aardappelpuree met merg	6.75
Wilde spinazie met bospaddenstoelen	8.50

Heeft u een voedselallergie? Vraag naar onze allergenenkaart.