

MAURITS VOORDEELMENU 3 GANGEN € 25

Wisselende soep van de Chef € 6
geserveerd met een broodje en huisgemaakte smeersels

* * *

Daggerecht van de chef € 19
geserveerd met verse friet, frisse salade en warme groente

Keuze van het land óf een dagverse vis uit de zee

* * *

Huisgemaakte Panna Cotta (roompudding) met roodfruit coulis € 6,50

VOORGERECHTEN

geserveerd met een broodje en huisgemaakte smeersels

Broodje met huisgemaakte smeersels los besteld € 4

Wisselende soep van de Chef € 6

Romige mosterdsoep met prei en komkommer € 6

Pomodori tomatensoep € 6

Carpaccio van Italiaanse Capocollo ham met balsamicostroop,
gemarineerde rode ui en parmezaan € 12

Champignons uit de oven met kruidenboter, brie en oude kaas € 10

Gebakken, gepelde gamba's in saus van verse knoflook en bieslook € 12

Gebakken kalfszwezerik op groene asperge met saus van Calvados € 16

Warm gerookte zalm met zoetzure komkommer, limoenmayonaise en rucola € 13

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, parmezaan,
pijnboompitten en rucola € 12,50



*Ik ben Prinsje Maurits en
heb voor jou een speciale
menukaart gemaakt met
kleurplaat en potloden!*

VEGETARISCHE MAURITS SALADE

Gemengde salade met o.a. geitenkaas, appel,
walnoot en zoetzure dressing € 14

PLATE GERECHTEN

geserveerd met verse friet, frisse salade en warme groente

Kipsaté met satésaus, kroepoek en atjar € 16,50

Schnitzel met paddenstoelenroomsaus € 16,50

Gebakken, gepelde gamba's in saus van verse knoflook en bieslook € 16,50

Malse pepersteak met pittige pepersaus € 19,50

Overheerlijke quiche met diverse soorten groente en geitenkaas € 17,50

Daggerecht van de Chef, keuze van het land of een dagverse vis uit de zee € 19

Á LA CARTE HOOFDGERECHTEN

geserveerd met verse friet, frisse salade en warme groente

Varkenshaas medaillons met paddenstoelenroomsaus € 20,50

Zalmfilet met een witte wijn dragonsaus € 21,50

Tamme eendenborst met saus van Calvados gevuld met appel € 22,50

Hollandse snoekbaarsfilet geserveerd met romige kreeftensaus € 21,50

Black Angus runderbavette met gebakken paddenstoelen in kruidenboter € 25

Gebakken Noordzeetong met limoenmayonaise € 37,50

NAGERECHTEN

geserveerd met slagroom

Huisgemaakte Panna Cotta (roompudding) met roodfruit coulis € 6,50

Roomijs van Blokzijler brok met karamelsaus € 8

Chocolade brownie met stukjes witte chocolade en vanille roomijs € 8

Wisselend dessert van de Chef, vraag ons hier gerust naar € 8



De dames- en herenblouses van ons team worden gesponsord door W24 & W29
Voor persoonlijk kledingadvies en de beste service verwijzen wij u naar de Woldstraat 24 en 29 in Meppel