

MAURITS VOORDEEL MENU € 25,00

3-gangen | keuze voor | keuze hoofd

Uiensoep | Franse wijze | gegratineerd kaasbroodje

Mosterdsoep | prei | komkommer

Maïshoen | malse filet | roerbakgroenten | zuurkoolsaus

Schelvisfilet | op de huid | rode paprikasaus | roerbakgroenten

Groenteloempia | twee stuks | huisgemaakt | dipsaus | romige parelcouscous

Panna Cotta | passievrucht roompudding | mangocoulis | crumbled cookie

VOORGERECHTEN

broodje | huisgemaakte smeersels

Vitello Tonato € 11,50

Kalfsrosbief | tonijnmayonaise | gemarineerde rode ui

Rode Biet € 9,50



Dungesneden | waterbuffelmozzarella | gefrituurde kappertjes | balsamico

Zalm en Paling € 13,50

Gerookt | huzarensalade | dille-limoenmayonaise

Rundercarpaccio € 12,50

Gerookte ribeye | bieslookmayonaise | krokante parmezaan | pijnboompitten

Uiensoep € 6,00



Franse wijze | gegratineerd kaasbroodje

Mosterdsoep € 6,00

Prei | komkommer

Bouillabaisse € 9,50

Witvis | schaal- en schelpdieren

Garnalen € 11,50

Gebakken Black Tiger | zeewiersalade | knoflook-vadouvansaus

Geitenkaas € 10,50



Loempia | tomatensalsa | groene pesto

Zwezerik € 16,00

Gebakken kalfshartzwezerik | paddenstoelen | sjalottenjus

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN



Flammenkuchen € 16,50

Dun brooddeeg | diverse groenten | tomatensalsa | twee kazen

Groenteloempia € 16,50

Twee stuks | huisgemaakt | dipsaus | romige parelcouscous

Wij informeren u als gast graag mondeling welke **allergenen** onze gerechten bevatten
Voor meer informatie kunt u ook terecht op www.prinsmauritshuis.nl/allergenen

HOOFDGERECHTEN

verse friet | eigen mayonaise | frisse salade

Schelvisfilet € 16,50

Op de huid | rode paprikasaus | roerbakgroenten

Garnalen € 17,50

Gebakken Black Tiger | roerbakgroenten | knoflook-vadouvansaus

Zalm € 22,50

Op de huid | groene asperge | knoflook- vadouvansaus

Zeebaars € 18,50

Twee filets | parelcouscous met groene asperge | kreeftensaus

Maishoen € 16,50

Malse filet | roerbakgroenten | zuurkoolsaus

Diamanthaas € 19,50

Medium gebakken runderbiefstuk | ketjaproomsaus | roerbakgroenten

Sukade € 19,50

Zacht gegaarde sukade | Lakenvelderrund | roerbakgroenten | eigen jus

Entrecote € 22,00

Medium gebakken lende biefstuk | roerbakgroenten | sjalottenjus

Wildstoof € 20,00

Wildpoulet | langzaam gegaard | gefermenteerde zilveruitjes

Spare Ribs € 17,00

Zacht gegaard | Mauritshuis marinade | knoflooksaus

NAGERECHTEN

Panna Cotta € 6,50

Passievrucht roompudding | mangocoulis | crumbled cookie

Blokzijler Brok € 8,50

Blokzijler brok roomijs | gekaramelliseerde witte chocolade | karamel | slagroom

Hangop € 7,50

Yoghurt | mangocoulis | kletskep | limoensorbetijs

Losgeslagen Appeltaart € 8,50

Kaneel cremeux | lemon curd | vanille crème fraîche | vanilleroomijs | slagroom

Kaasplankje € 8,50

Wisselende selectie | vijgenbrood

Huisgemaakte Friandises € 5,00

Bonbon | truffel | madeleine | macaron | brownie