

MAURITS VOORDEEL MENU € 27,50

3-gangen

Uiensoep | Franse wijze | gratineerd kaasbroodje

Mosterdsoep | prei | komkommer

Tomatensoep | pomodori | prei

Specialiteit van de Chef

Dagverse vis- en vlees keuze of vegetarisch gerecht

Wekelijks wisselend | vraag ons naar deze gerechten

Panna Cotta

Passievrucht roompudding | roodfruit coulis | crumbled cookie

VOORGERECHTEN

Broodje | huisgemaakte smeersels

Uiensoep € 6,00

Franse wijze | gratineerd kaasbroodje

Mosterdsoep € 6,00

Prei | komkommer

Tomatensoep € 6,00

Pomodori | prei garnituur

Rundercarpaccio € 12,50

Gemengde salade | bieslookmayonaise | parmezaan | pijnboompitten

Charcuterie Plank € 14,00

Selectie fijne vleeswaren | kapper appeltjes

Zalm en Paling € 14,00

Geroekt | huzarensalade | dille-limoenmayonaise

Gepofte Bieten Carpaccio € 10,00

Dungesneden | mozzarella | sinaasappel-balsamico



Gamba's € 11,50

Gebakken en gepeld | zeewiersalade | knoflook-vadouvansaus

Geitenkaas € 10,50

Huisgemaakte loempia | tomatensalsa | groene pesto



Buikspek € 10,50

Langzaam gegaard | aardpeer | krokant van biet | gefermenteerde zilverui

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN



Courgette € 16,50

Gevulde courgette | couscous | walnoot | geitenkaas fenegriek

Groentekroketten € 16,50

Twee stuks | huisgemaakt | sambalmayonaise | roerbakgroenten

Wij informeren u als gast graag mondeling welke **allergenen** onze gerechten bevatten

Voor meer informatie kunt u ook terecht op www.prinsmauritshuis.nl/allergenen

PLATEGERECHTEN

Verse friet | eigen mayonaise | frisse salade garnituur

Schelvisfilet € 16,50

Noordzeevis | gefileerd | rode paprikasaus

Schnitzel € 16,50

Varkensschnitzel | stroganoffsaus

Saté € 16,50

Malse kipsaté | kroepoek | atjar

Runderburger € 16,50

Sesambol | cheddar | spek | ui | tomaat | BBQ saus

Specialiteit van de Chef € 18,50

Dagverse vis- en vlees keuze | vraag ons naar deze gerechten

À LA CARTE GERECHTEN

Verse friet | eigen mayonaise | frisse salade garnituur | roerbakgroenten

Diamanthaas € 19,50

Medium gebakken runderbiefstuk | ketjaproomsaus

Sukade € 19,50

Zacht gegaarde sukade | Lakenvelderrund | eigen jus

Kalfsentrecote € 23,00

Malse Hollandse lende biefstuk | vier seizoenen pepersaus

Gamba's € 18,50

Gebakken en gepeld | knoflook-vadouvansaus

Zeebaars € 20,50

Twee filets | op de huid gebakken | romige parelcouscous | kreeftensaus

Zalm € 21,00

Gebakken filet | knoflook-vadouvansaus

NAGERECHTEN

Panna Cotta € 6,50

Passievrucht roompudding | roodfruit coulis | crumbled cookie

Blokzijler Brok € 8,50

Blokzijler brok roomijs | gekaramelliseerde witte chocolade | karamel | slagroom

Hangop € 7,50

Yoghurt | roodfruit coulis | kletskep | citroensorbetijs

Losgeslagen Appeltaart € 8,50

Kaneel cremeux | lemon curd | vanilleroomijs | slagroom

Kaasplankje € 8,50

Wisselende selectie | vijgenbrood

Huisgemaakte Friandises € 5,00

Wisselend assortiment | zoetigheden | vijf stuks

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