



— *de heeren van* —  
*Maarsse*







DINERKAART

LAAT HET JE SMAKEN

# A LA CARTE

## VOORGERECHTEN

CARPACCIO	16
rode ui   kappertjes   bieslook Parmezaanse kaas   truffelmayonaise pijnboompitten   rucola	
GUA BOA PULLED CHICKEN	14
little gem sla   bosui   rode peper gefrituurd uitje   sriracha mayonaise	
HUISGEROOKTE ZALM	17
little gem sla   asperges   mierikswortel creme paarse aardappelchips   dille	
TONIJN TATAKI	16
sesam   zoetzuur wortel-rettich bosui   radijs   wasabi chips   sesamdressing	
BLOEMKOOLROOSJES 	14
little gem sla   sumak uitjes   lente-ui peterselie   pistachenootjes dille yoghurt dressing	
BBQ COEUR DE BOEUF TOMAAT 	12
burrata   balsamicostroop   cashewnoot   rucola	
TOMATENSOEP 	9
basilicum   pestoroom	
ASPERGESOEP 	9
tuinkruiden	

## BIJGERECHTEN

FRIET MET MAYONAISE	4
BROOD MET SMEERSELS	4.50
SEIZOENSGROENTEN	4.50
GEMENGDE SALADE	4

### SEIZOENSSPECIAL:





ASPERGES

flamande of zalm  
krieltjes | ei | peterselie  
geklaarde boter

Dagprijs

## HOOFDGERECHTEN

SATÉ VAN DE HAAS MET FRIET	22
varkenshaas   pittige boontjes   uitjes   cassave	
HEEREN BURGER MET FRIET	22
Italiaanse bol   little gem sla   tomaat komkommer   augurk   cheddar   BBQ saus	
BIEFSTUK	25
pommes dauphine   gegrilde bospeen gepofte knoflookjus	
LAMSDUO	34
lamskotelet   lamshaas   seizoensgroenten aardappelgarnituur   rode wijn-tijn jus	
ZALM	26
seizoensgroenten   aardappelgarnituur dille-roomsaus	
DORADE	24
bloemkoolcrème   bimi   antiboise gepofte tomaatjes	
SAFFRAANRISOTTO 	19
gremolata   krokantje van Parmezaanse kaas rucola	
KNOLSELDERIJ STEAK 	18
pompoencrème   krokante savooikool hazelnoot beurre noisette	

## DESSERTS

APPELKRUIMELTAARTJE	9
vanille-ijs   slagroom	
DAME BLANCHE	9
vanille-ijs   slagroom   chocoladesaus	
ROOD FRUIT ETON MESS	11
merengue   room   yoghurtijs	
SORBET TRIO	8
mango compote witte chocolade-pistache crumble   munt	
TIRAMISU	8
mascarpone   amaretto   espresso lange vingers   cacao	

# 3-GANGEN MENU

MAAK JE KEUZE UIT EEN VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHT VOOR 35,- PER PERSOON.

## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO

rucola | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rode ui  
kappertjes | truffelmayonaise

### BOMBE GEROOKTE ZALM

appel | komkommer | tomaat | dille cocktailsaus

### TOMATENSOEP ✓

basilicum | pestoroom

## HOOFDGERECHTEN

### SATÉ VAN DE HAAS

uitjes | cassave | pittige boontjes | bosui satésaus

### ROULEAU VAN MAISKIP

dragon-mousse | aardappelgarnituur  
seizoensgroenten | port-jus

### KNOLSELDERIJ STEAK ✓

pompoencrème | krokante savooikool  
hazelnoot beurre noisette

## DESSERTS

### HEEREN COUPE

fruit | slagroom

### DAME BLANCHE

vanille-ijs | slagroom | chocoladesaus

### APPELKRUIMELTAARTJE

vanille-ijs | slagroom

Heeft u een voedselallergie? Meld dit aan onze bediening.



— *de heeren van* —  
*Maarsse*



LAAT HET JE SMAKEN