



Op 1 september 2016 hebben wij een restaurant overgenomen op Bonaire. Onze dochter Tiffany Lorst runt met haar team het restaurant genaamd 'At Sea'.

[atseabonaire.com](http://atseabonaire.com)

De Mauritshoeve bestaat al heel wat jaren en is in de loop der tijd uitgegroeid tot een unieke plek om te vertoeven. Uniek door de sfeer die door het Mauritshoeve team wordt gecreëerd en gekoesterd wordt, maar vooral uniek door onze gasten!

#### Allergieën

Heeft u een allergie? Meld het ons! We doen ons uiterste best om hier mee rekening te houden. Kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

#### Speciale gelegenheden

Bij Restaurant Mauritshoeve en het naastgelegen Koetshuis bent u aan het juiste adres voor gelegenheden zoals verjaardagen, bruiloften en condoleances. Het Koetshuis biedt daarnaast ook de mogelijkheid voor een uitvaart en is een unieke trouwlocatie, waarbij met mooi weer buiten het jawoord gegeven kan worden.

Tevens lenen onze zalen zich ook perfect voor vergaderingen en bedrijfspresentaties.

Mocht u meer informatie willen, dan kunt u dit vragen aan uw gastheer en/of vrouw of kijk op [www.mauritshoeve.nl](http://www.mauritshoeve.nl)

## Voorgerechten

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten                         | € 10, <sup>95</sup>      |
| *uitbreiding eendenleverkrullen  | € 4,-                    |
| Gerookte eendenborst met gekarameliseerde witlof en een sinaasappel-peper dressing         | € 11, <sup>50</sup>      |
| Trio van gerookte zalm, forelmousse en een garnalenkroket, met een mierikswortel-mayonaise | € 11, <sup>75</sup>      |
| Crostini met een ragout van bospaddenstoelen   | € 9, <sup>25</sup>       |
| Burrata met noten-pancettacrunch en een balsamicostroop                                    | € 10, <sup>95</sup>      |
| Proef de Mauritshoeve: verschillende lekkernijen van de voorgerechten v.a. 2 personen      | p.p. € 13, <sup>75</sup> |

## Soepen

|  |                    |
|--|--------------------|
| Romige bospaddenstoelensoep            | € 4, <sup>95</sup> |
| Pittige pompoensoep met pompoenpitolie | € 5, <sup>25</sup> |
| Uiensoep met een kaascrouton           | € 4, <sup>95</sup> |

## Salades

|  | Klein               | Groot               |
|--|---------------------|---------------------|
| Salade met lauwwarme paddenstoelen               | € 9, <sup>75</sup>  | € 13, <sup>50</sup> |
| Salade geitenkaas met honing en noten            | € 9, <sup>75</sup>  | € 13, <sup>50</sup> |
| Salade met gerookte zalm en een garnalenkroketje | € 10, <sup>25</sup> | € 13, <sup>50</sup> |

## Hoofdgerechten

|   |  |
|---|--|
| Saté van varkenshaas met friet, salade, atjar en kroepoek | 160 gram € 17, <sup>95</sup><br>250 gram € 19, <sup>95</sup> |
| Tournedos met een bospaddenstoelensaus                    | € 24, <sup>50</sup>  |
| Flat iron steak met een lauwwarme aardappelsalade         | € 19, <sup>50</sup>  |
| Vis van de dag  | dagprijs   |
| Gebakken gamba's met aioli                                | € 21, <sup>50</sup>  |
| Quiche gevuld met camembert, peertjes en prei             | € 18, <sup>50</sup>  |

## Bijgerechten

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Friet of salade           | € 2, <sup>75</sup> |
| Lauwwarme aardappelsalade | € 4,-              |

## Pannenkoeken

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Kinderpannenkoek        | € 4, <sup>70</sup>  |
| Naturel                 | € 5, <sup>40</sup>  |
| Enkel garnituur         | € 6, <sup>50</sup>  |
| Dubbel garnituur        | € 7, <sup>50</sup>  |
| Triple garnituur        | € 8, <sup>50</sup>  |
| Quattro garnituur       | € 9, <sup>50</sup>  |
| Shoarma en knoflooksaus | € 10, <sup>75</sup> |
| Poffertjes, 12 stuks    | € 4, <sup>30</sup>  |
| Poffertjes, 24 stuks    | € 7, <sup>90</sup>  |

## Garnituren

|                                 |              |             |
|---------------------------------|--------------|-------------|
| Spek                            | Appel kaneel | Kaas        |
| Ham                             | Gember       | Salami      |
| Rozijnen                        | Vers fruit   | Champignons |
| Ananas                          | Tomaat       | Uitjes      |
| Geitenkaas + € 3, <sup>00</sup> |              |             |

## Kindergerechten

|   |                    |
|---|--------------------|
|   | t/m 11 jaar!       |
| Kroket of frikadel met frietjes en salade | € 6, <sup>95</sup> |
| Zalm met frietjes en salade               | € 7, <sup>95</sup> |
| Kip saté met frietjes en salade           | € 6, <sup>95</sup> |
| Bakje groenten                            | € 2, <sup>00</sup> |

## Desserts

|   |                    |
|---|--------------------|
| Chocoladetaartje met amandelcrumble, karamel en een bol walnotenijs         | € 8, <sup>25</sup> |
| Apfelstrudel met vanillesaus  | € 7, <sup>25</sup> |
| Roquefort met steranijs-ijs, geserveerd met een peer en portsiroop          | € 7, <sup>95</sup> |
| Gegrilde ananas met passievruchtenijs                                       | € 7, <sup>50</sup> |
| Kinderijsje: twee bollen vanille-ijs met spikkels, een hoorntje en slagroom | € 4, <sup>80</sup> |
| Assortiment bonbons zes stuks   | € 4, <sup>95</sup> |
| Moscatel de Setubal: heerlijke dessertwijn uit Portugal                     | € 6, <sup>25</sup> |

## Speciale koffies

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| <b>Irish</b>        | Whiskey                         |
| <b>Spanish</b>      | Tia Maria                       |
| <b>French</b>       | Grand Marnier                   |
| <b>Brazilian</b>    | Tia Maria en Grand Marnier      |
| <b>Italian</b>      | Amaretto                        |
| <b>Kiss of fire</b> | Baileys                         |
| <b>Maurits</b>      | Grand Marnier, Kahlúa, Amaretto |
|                     | € 6, <sup>50</sup>              |



# kaart

voor grote en kleine eters



## Lunchgerechten

Keuze uit bruin boerenbrood of maïsbrood

Gegratineerde geitenkaas, rucola, zongedroogde tomaten en honing € 8,<sup>25</sup>

Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten € 9,<sup>95</sup>

Warme ossenhaaspuntjes, mozzarella, paprika, ui en champignons € 8,<sup>95</sup>

Uitsmijter met meegebakken ham en kaas € 7,<sup>95</sup>

Warme beenham met een honingmosterdsaus € 8,<sup>75</sup>

Twee kroketten met mosterd € 7,<sup>95</sup>

Gerookte zalm met saffraanmayonaise € 9,<sup>95</sup>

Burger met kaas, spek, ui, tomaat, augurk, gebakken ei en frietjes € 11,<sup>25</sup>

De lunchgerechten kunt u bestellen tot 17.00 uur!

## Bittergarnituren

Bitterballen (acht stuks) € 6,<sup>50</sup>

Kaas tengels (acht stuks) € 7,<sup>50</sup>

Gemengd Hollands bittergarnituur € 14,<sup>25</sup>

Gemengde warme hapjes (10 stuks) € 7,<sup>50</sup>

Boerenbrokkelkaas € 5,<sup>50</sup>

Worst € 4,<sup>85</sup>

Nootjes € 3,<sup>00</sup>

Olijven € 3,<sup>50</sup>

Brood met kruidenboter en dip € 3,<sup>95</sup>

## Dranken

### Koffie

Koffie / thee € 2,<sup>25</sup>  
Cappuccino / espresso € 2,<sup>45</sup>  
Warme chocolade € 2,<sup>40</sup>  
Melk / karnemelk € 1,<sup>90</sup>  
Slagroom € 0,<sup>70</sup>  
Appelgebak € 2,<sup>85</sup>  
Hazelnootschuimbol € 2,<sup>85</sup>

### Frisdranken

Tomatensap / appelsap / druivensap € 2,<sup>40</sup>  
Frisdranken v.a. € 2,<sup>25</sup>  
Verse jus d'orange € 2,<sup>85</sup>  
Chocomel / fristi € 2,<sup>45</sup>

### Bieren op de tap

Swinckels € 2,<sup>50</sup>  
La Trappe Bockbier € 3,<sup>25</sup>

### Bieren op fles

La Trappe v.a. € 2,<sup>65</sup>  
Palm  
Duvel  
Bavaria Radler 2.0  
Bavaria 0.0 / Witbier 0.0

### Wijnen

Huiswijn per glas v.a. € 3,<sup>75</sup>  
Huiswijn per ½ L € 14,<sup>50</sup>  
Huiswijn per fles € 18,<sup>50</sup>

### Binnenlands gedistilleerd

Jenever v.a. € 2,<sup>75</sup>  
Vieux € 2,<sup>75</sup>  
Port / Sherry / Vermouth € 2,<sup>95</sup>  
Campari € 3,<sup>75</sup>

### Buitenlands gedistilleerd

Whiskey v.a. € 3,<sup>75</sup>  
Rum / Vodka € 3,<sup>75</sup>  
Cognac / Calvados v.a. € 4,<sup>95</sup>  
Likeuren v.a. € 4,<sup>50</sup>

Wij hebben een wijnkaart, informeer hier naar bij uw gastheer/gastvrouw.



# Menu



RESTAURANT  
MAURITS HOEVE