

VRIJDAG - ZATERDAG - ZONDAG

Geen zin om te koken?

Bestel onze HVM box

Stel zelf uw 3-gangen menu samen. € 25,- p.p.

Thuis even opwarmen en heerlijk genieten!

Wij bezorgen deze tussen 16.00 - 18.00 uur .

Brood met smearsels

Voorgerecht:

Carpaccio

kappertjes | ui | pijnboompitten | zongedroogde tomaat |
Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Poké bowl kip | zalm | vega

sushirijst | wakame | zoetzure komkommer | sojabonen

Hoofdgerecht:

Runderstoof

stampot

Zalm

ratatouille | pasta

Truffelrisotto

paddenstoelen | rucola (vega)

Nagerecht:

Huisgemaakte appelcrumble

vanillesaus

Cappuccinotaart



Reserveer de HVM box uiterlijk 1 dag van te voren via 06-53200437 | 06-21815839

Lekker wijntje erbij?

Onze huiswijn

Culemborg wit, rood of rosé € 10,- per fles

Geniet thuis van onze heerlijke afhaalgerechten:

Brood met smearsels

5

Voorgerecht:

Carpaccio

10

kappertjes | ui | pijnboompitten | zongedroogde tomaat |
Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Poké bowl kip | Zalm | Vega

8,5 | 10 | 8,5

sushirijst | wakame | zoetzure komkommer | sojabonen

Herfstsalade

9.5

wildzwijnham

Zalm tataki

11

ponzu dressing | een frisse salade van rettich

Hoofdgerecht:

Heerensaté

16

varkenshaas | kroepoek | atjar | friet

Heerenburger (220 gr.)

15

bacon | oude kaas | homemade BBQ-saus |
little gem sla | tomaat | augurk | friet

Zalm

16

ratatouille | pasta

Truffelrisotto

14

paddenstoelen | rucola (vega)

De Heeren van Maarsse Special:

Carpaccio XXL *extra grote carpaccio om te delen (of voor je zelf)*

16

kappertjes | ui | pijnboompitten | zongedroogde tomaat |
Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Nagerecht:

Huisgemaakte appelcrumble

5

vanillesaus

Yellow velvet taart

5

Bestellen voor de afhaalgerechten kan

tot uiterlijk 19.30 uur via 06-53200437 | 06-21815839 | 0346-561590

