

WELKOM

Lieve gast,

Van harte welkom in Restaurant Prins Maurits, waar culinaire verfijning en een warme ambiance hand in hand gaan. Wij zijn vereerd u te mogen verwelkomen in ons restaurant, gelegen aan de koninklijke Looiaan in Apeldoorn. Onze chef-kok heeft met zorg de menukaart samengesteld en voert u mee op een culinaire reis vol verrassingen en klassieke favorieten. Wij maken gebruik van de meest verse en lokale ingrediënten, die met liefde en passie zijn bereid.

Of u nu hier bent voor een feestelijke gelegenheid, een intiem diner of een gezellig samenzijn, ons team staat voor u klaar om u een onvergetelijke ervaring te bieden. Geniet van de sfeervolle ambiance, de uitstekende service en bovenal, van de heerlijke gerechten die wij met trots serveren.

Voel u koninklijk behandeld en laat u verwennen in ons restaurant. Heeft u een allergie? Laat het ons dan weten. Wij wensen u een fantastische beleving en hopen u nog vaak te mogen verwelkomen.

Met culinaire groet,
Het team van Restaurant Prins Maurits

VOORAF



Oesters

Citroen | Vinaigrette
3,75 per stuk

Broodplank

met 3 smeersels
Kruidenboter | Hummus | Tapenade
6,75

Padron Pepers

Met zeezout uit de oven
5,50

**VOOR
GERECHTEN**

Burrata ✓ 14,00
Gepofte knoflook | Cherrytomaat
Basilicum | Brioche toast

Tataki van watermeloen ✓ 11,00
Feta | Ponzu | Zwarte olijf | Sesam

Carpaccio 15,50
Pesto | Rucola | Parmezaan
Pijnboompitten

Steak tartaar 15,50
Kappertje | Sjalot | Cornichon | Peterselie
Eidooier | Chipotle crème | Focaccia

Gerookte paling 16,00
Rode biet | Groene appel
Dille | Roseval

Gele curry soep 8,00
Gamba | Taugé | Peul | Rode peper

**TUSSEN
GERECHTEN**

Kalfswang 15,50
Risotto van paddenstoel | Bosui
Kalfsjus | Schorseneren

Kabeljauw 15,50
Citroenrisotto | Gepofte paprika
Beurre blanc

Paddenstoelenrisotto ✓ 10,00
Gepofte paprika | Bosui
Schorseneren | Schuim van Parmezaan

HOOFD GERECHTEN

Tournedos 33,00
Spitskool | Spek | Kaaspuree
Paddenstoel | Peperjus

Kalfs Ribeye 29,00
Gratin | Gegrilde groenten
Pastinaak | Padron peper | Chimichurri

Gekonfijte eendenbout 24,00
Linzen | Witlof | Wortel | Portjus

Zeebaars 24,00
Rivierkreeft | Vongole | Knoflookpasta | Zeekraal
Gepofte tomaat | Beurre blanc | Dille olie

Zeetong 45,00
Nootjesboter | Kappertjes | Bearnaise
Aardappel mousseline | Wortel | Prei

Polenta ✓ 21,00
Gegrilde little gem | Granaatappel
Pepadew creme | Sesam

Linzen curry ✓ 21,00
Naanbrood | Tzatziki | Koolsla

EXTRA ERBIJ

Frietjes 5,50
Zoete
aardappelfriet 6,75
Salade 5,00
Zwezerik 9,00
Eendenlever 9,00



Chateau briand (500gr)

voor 2 personen

Seizoensgroenten

Bearnaisesaus | Peperjus

75,00

DESSERT

Sorbetijs Sorbetijs (3 bollen) Vanilleroom Amandeltosca	9,00
Tiramisu Hazelnoot parfait Gebakken chocolade	9,50
Taartje blauwe bes Frangipane Witte chocolademousse	9,50
Kaasplank 4 Soorten kaas Notenbrood, Dadels Walnoot Appelstroop	14,50


Aanbevolen bij kaasplankje

Trio van Port

*Miniproeverij van 3 soorten
port en sherry
Ruby | Tawny | PX
9,50*

KOFFIE & THEE

Koffie	3,50
Espresso	3,35
Dubbele espresso	4,50
Cappuccino	4,50
Flat White	4,50
Irish Coffee	8,50
French Coffee	8,50
Italian Coffee	8,50
Baileys Coffee	8,50
Spanish Coffee	8,50
Thee, diverse smaken	3,50
Verse Munt thee	3,85
Verse Gember thee	3,85

**3-GANGEN
MAAND
MENU
39,00**

De gerechten van
het maandmenu
kunnen ook individueel
besteld worden.

Gerookte eendenborst

Gekonfijte zuurkool | Stoofpeer | Kruidkoek

Of

Gemarineerde zalm

Avocado | Rode peper | Rode ui | Limoen crème
Kappertjes | Kervel

Of

Soep van bospaddenstoelen ✓

Knoflook | Crouton | Manchego



Pompoen risotto ✓

Pompoenpit | Rucola | Tijm | Pecannoot

Of

Dorade filet

Orzo | Drie bereidingen van wortel | Tomaten | Beurre blanc

Of

Varkenhaas

Paddenstoel duxelle | Kastanje | Sjalot | Jus van vijgen



Koffie of thee

met vier friandises

Of

Wentelteefje van suikerbrood

Boerenjongens parfait | Kletskep

Of

Terrine van appel

Tonkaboon roomijs | Crumble | Kaneel

Heeft u een allergie?
Meld het ons!