



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

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

Voorgerechten

Carpaccio met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	€ 8, ⁹⁵
Artisjokbodem met parmaham en een kruidendressing	€ 9, ²⁵
Vitello met zoetzure groenten	€ 8, ⁹⁵
* Buikspek met udon noodles, groene en zwarte sojaboontjes	€ 7, ⁹⁵
Gambaspies met knoflooksaus	€ 9, ⁴⁵
Warmgerookte zalm, gerookte forel en rivierkreeftenstaartjes in cocktailsaus	€ 9, ⁹⁵
* Kaaskroketjes met guacamole	€ 8, ²⁵
* Quiche met courgette en groene asperges	€ 8, ⁹⁵
Proef de Mauritshoeve: verschillende lekkernijen van de voorgerechten v.a. 2 personen	p.p. € 13, ⁵⁰
Broodmandje met kruidenboter en dip	€ 3, ⁹⁵
* Ook als hoofdgerecht te bestellen	

Soepen

Pittige Thaise soep met kip en garnaltjes	€ 6, ⁹⁵
Pomodorisoepe	€ 4, ⁹⁵
Romige mosterdsoep	€ 4, ⁹⁵

Salades

	Klein	Groot
Salade gegratineerde geitenkaas met honing en noten	€ 9, ⁷⁵	€ 13, ⁵⁰
Salade carpaccio met basilicum-dressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitten	€ 9, ⁷⁵	€ 13, ⁵⁰
Salade gerookte zalm met kappertjes, rode ui en peterselie	€ 9, ⁷⁵	€ 13, ⁵⁰

Hoofdgerechten

Saté van varkenshaas met salade, atjar, kroepoek en frites	€ 17, ⁷⁵
Dubbele hamburger met alles er op en er aan	€ 16, ⁹⁵
Tournedos met een saus van gestoofde knoflook en salie	€ 24, ⁵⁰
Varkenshaasmedaillons met een peperroomsaus	€ 19, ⁵⁰
Tamme eendenborst met een sinaasappelabrikozensus	€ 22, ⁵⁰
Kalfssukade met een stampot van aardappel, rucola, geitenkaas en gedroogde tomaat	€ 19, ⁵⁰
Vis van de dag	Dag prijs
Claresse, duurzame Nederlandse witvis, met antiboise	€ 18, ⁵⁰
Gnocchi met spinazie, walnoten, beukenzwammetjes en room	€ 17, ⁵⁰

Pannenkoeken

Kinderpannenkoek	€ 4, ⁷⁰
Naturel	€ 5, ⁴⁰
Enkel garnituur	€ 6, ⁵⁰
Dubbel garnituur	€ 7, ⁵⁰
Triple garnituur	€ 8, ⁵⁰
Quattro garnituur	€ 9, ⁵⁰
Shoarma knoflooksaus	€ 10, ⁷⁵
Yakatori met Japanse sesamsaus en rucola	€ 10, ⁷⁵
Poffertjes, 12 stuks	€ 4, ³⁰
Poffertjes, 24 stuks	€ 7, ⁹⁰

Garnituren

Spek	Appel kaneel	Kaas
Ham	Gember	Salami
Rozijnen	Vers fruit	Champignons
Ananas	Tomaat	Uitjes
Geitenkaas + € 3, ⁰⁰		

Kindergerechten

Pasta	t/m 11 jaar! € 7, ⁹⁵
Zalm met frietjes en salade	€ 7, ⁹⁵
Kip saté met frietjes en salade	€ 6, ⁹⁵
Bakje groenten	€ 2, ⁰⁰

Desserts

Notentaartje met vanille-ijs	€ 7, ⁹⁵
Crème brûlée	€ 6, ⁹⁵
Chocolade-moelleux met amarenakersen	€ 7, ⁹⁵
Apfelstrudel met kaneel en vanillesaus	€ 6, ⁹⁵
Dame blanche	€ 6, ⁷⁵
Palet koetshuis, drie smaken ijs met slagroom	€ 7, ²⁵
Kinderijsje met spikkels, hoorntje en slagroom	€ 4, ⁵⁰
Assortiment bonbons (zes stuks)	€ 4, ⁷⁵
Moscatel de Setubal: heerlijke dessertwijn uit Portugal	€ 6, ²⁵

Speciale koffies

Irish	Whiskey
Spanish	Tia Maria
French	Grand Marnier
Brazilian	Tia Maria en Grand Marnier
Italian	Amaretto
Kiss of fire	Baileys
Maurits	Grand Marnier, Kahlúa, Amaretto
	€ 6, ²⁵



kaart

voor grote en kleine eters



Lunchgerechten

Boerenbrood met geitenkaas, rucola en honing	€ 7, ⁹⁵
Stokje Mauritshoeve: gebakken ossenhaaspuntjes met mozzarella, paprika, ui en champignons	€ 8, ⁹⁵
Italiaanse bol met carpaccio en truffel mayonaise	€ 8, ⁹⁵
Bagel met bieslookroomkaas en gerookte zalm	€ 6, ⁹⁵
Broodje burger met kaas, spek, ui, tomaat, augurk, gebakken ei en frites	€ 10, ⁵⁰
Twee kroketten, boerenbrood en mosterd	€ 7, ⁹⁵
Koetsierssnack: geroosterd brood met gebakken ham, ui, tomaat, wortel, prei en gegratineerde kaas	€ 7, ⁵⁰
Uitsmijter ham en kaas op boerenbrood	€ 7, ⁹⁵

De lunchgerechten kunt u bestellen tot 17.00 uur!

Bittergarnituren

Bitterballen (acht stuks)	€ 6, ⁵⁰
Kaas tengels (acht stuks)	€ 7, ⁵⁰
Gemengd Hollands bittergarnituur	€ 14, ²⁵
Antipasti van de dag: selectie van allerlei mediterrane lekkernijen	€ 12, ⁵⁰
Boeren brokkelkaas	€ 5, ⁵⁰
Worst	€ 4, ⁸⁵
Nootjes	€ 3, ⁰⁰
Olijven	€ 3, ⁵⁰
Stokbrood met kruidenboter en dip	€ 3, ⁹⁵

Dranken

Koffie	
Koffie/ thee	€ 2, ²⁰
Cappuccino/ espresso	€ 2, ⁴⁰
Warme chocolade	€ 2, ⁴⁰
Melk/ karnemelk	€ 1, ⁹⁰
Slagroom	€ 0, ⁷⁰
Appelgebak	€ 2, ⁸⁵
Hazelnootschuimbol	€ 2, ⁸⁵

Frisdranken	
Tomatensap/ appelsap/ druivensap	€ 2, ³⁰
Frisdranken v.a.	€ 2, ²⁰
Verse jus d'orange	€ 2, ⁸⁰
Chocomel/ fristi	€ 2, ⁴⁰

Bieren	
Swinckels	€ 2, ⁵⁰
Malt	€ 2, ⁵⁵
Brouwersbieren v.a.	€ 2, ⁹⁵
Wit bier	€ 2, ⁹⁵
Palm	€ 3, ¹⁵

Wijnen	
Huiswijn per glas v.a.	€ 3, ⁷⁵
Huiswijn per ½ L	€ 14, ⁵⁰
Huiswijn per fles	€ 18, ⁵⁰

Binnenlands gedistilleerd	
Jenever v.a.	€ 2, ⁶⁵
Vieux	€ 2, ⁶⁵
Port/ Sherry/ Vermouth	€ 2, ⁷⁵
Campari	€ 3, ⁵⁰

Buitenlands gedistilleerd	
Whiskey v.a.	€ 3, ⁵⁰
Rum/ Vodka	€ 3, ⁵⁰
Cognac/ Calvados v.a.	€ 4, ⁹⁵
Likeuren v.a.	€ 4, ²⁵

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



Menu