

De Maasparel

Geniet thuis van de lekkerste

bij jou thuis!

Maasparel-gerechten

Bestellen kan dagelijks tot 17.00 uur

Bel 077 – 473 1296 of mail naar: info@maasparel.nl

VOORGERECHTEN

12,⁵⁰

Carpaccio van ossenhaas met truffeldressing, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en een frisse salade

Wildpaté op grootmoeders wijze met veenbessen, uienchutney en een siroop van rode port en appelstroop

Gemarineerde zalm met crème van daslook, zoetzure komkommer en gepofte tomaten

SOEPEN (0.5 liter / 1.0 liter)

6,⁰⁰ / 11,⁰⁰

Heldere wildbouillon met ravioli van paddenstoelen en truffel

Arcense mosterdsoep met uitgebakken spekjes

HOOFDGERECHTEN

19,⁵⁰

Gebraden hertenrugfilet met een krachtige wildjus en winterse garnituren

Op de huid gebakken filet van dorade, wortelcrème, stoofprei en een witte wijnsaus met bundelzwammen

Rosé gebraden biefstuk van het Friesländerrund met een romige pepersaus en een uiencompote

In Brickdeeg gemaakte groentestrudel en buffelmozzarella, truffelpuree en een kruidensaus

Stoofpotje van hert, ree en wildzwijn met winterse garnituren

Met behulp van de duidelijke aanwijzingen die je bij elk hoofdgerecht krijgt, geniet je in een mum van tijd van een heerlijke maaltijd. Je kunt alle hoofdgerechten op dezelfde temperatuur in de oven opwarmen. Dat maakt het nog eens extra gemakkelijk! Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met roseval aardappeltjes.

DESSERT

6,⁰⁰

Parfait van hazelnoot met een schuim van Amaretto en chocoladebrownie

Speculaasbavarois, notenijs en koude sabayon van witte chocolade

Kaasplankje van binnen- en buitenlandse kaassoorten

10,⁰⁰