

Kreeftenmenu

Kreeft is de grote passie en specialiteit van Maurice. Als bestuurslid van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft en deelnemende restaurateur van de Kring van de Oosterscheldekreeft zet hij zich in voor het wel en wee van de Oosterscheldekreeft. De Oosterscheldekreeft is ook opgenomen in het presidium van Slow Food en Maurice is ook hieraan verbonden als Slow Food chef en is dan ook vaak te vinden op manifestaties en beurzen van Slow Food in binnen en buitenland. Tijdens het seizoen van de Oosterscheldekreeft -1 april tot 15 July- wordt er alleen gewerkt met deze kreeften, dagvers van de visser en bewaard op de manier die het meeste lijkt op de natuurlijke habitat. Buiten het seizoen hebben we alternatieven die het meest voldoen aan de kwaliteitsnorm van Maurice.

Ravioli | Kreeft | room | gerookte paprika | bisque | Parmezaan

-

Hele kreeft | Oven gegaard | look | citroenboter | pasta | rucola

-

Zoet of kaas

Prijs van het menu 45,-

Kreeftenwijn; Viognier Domaine Gayda BIO glas 5,- fles 29,50

Mosselmenu

Crabcocktail | noordzeekrab | rucola | Whiskeysaus

-

Zeeuwse Bodemmosselen | gekookt | witte wijn | room | ui | peterselie plat

-

Zoet of kaas

Mosselwijn; Picpoul de Pinet Beauvignac glas 5,- fles 27,50