

MARREES: Gastronomie voor THUIS

KOUDE GERECHTEN

Rauwe tonijn met gemarineerde groente en een marshmallow van soja met een vinaigrette van tijgermelk.	€	15
Salade van gemarineerde asperge en aardappel met rosbief van kalfsvlees gepaneerd in koffie met specerijen, pijnboompitten en rucola dressing.	€	14
Terrine van ganzenlever met een compote van appel en abrikoos een sirop van sherry en Aceto Balsamico.	€	17

SOEPEN

Aspergesoep (1 liter)	€	10
Bisque van Langoustine (0.5 liter)	€	10

WARME GERECHTEN

Ravioli van ossenstaart (2 stuks) en truffel met witte asperges (2 stuks) lamellen van Parmezaanse kaas en paddenstoelen saus.	€	20
Winterkabeljauw bedekt met noten op couscous, wortel en Thaise kokossaus.	€	20

NAGERECHTEN

Chocolate Dream met warm chocoladetaartje.	€	7
Vanilleyoghurt hangop met lambada aardbeien.	€	7
Witte chocolade met truffel (150 gram)	€	10

BIJGERECHTEN

I Bol van ons eigen gebakken Brood.	€	3
Asperges (AAA) sous vide gegaard (zak met 4 stuk)	€	7

WIJNEN

Wilt u een mooie fles wijn uitzoeken voor bij de gerechten. Check dan de wijnkaart op onze site www.restaurantmarrees.nl Alle wijnen bieden wij aan met een korting van 25%.