

MARREES: Gastronomie voor THUIS

KOUDE GERECHTEN

Rauwe gemarineerde kingfish met frisse groente een marshmallow van gele curry met vinaigrette van Oosterse bouillon en citrus.	€	16
Pastrami van kalfsvlees met couscous, gemarineerde tomaten en een vinaigrette van ras el hanout.	€	15
Salade van kreeft met gemarineerde asperges, aardappel, pesto van rucola en een basilicum mayonaise.	€	25
Terrine van ganzenlever met een compote van appel en abrikoos een siroop van sherry en Aceto Balsamico.	€	17

SOEPEN

Aspergesoep (0.5 liter)	€	6
Bisque van Langoustine (0.5 liter)	€	10

WARME GERECHTEN

Zacht gegaarde Bommerige hoen met paddenstoelen, asperges (2 stuks), knoflook aardappeltjes en sjalottenjus.	€	21
Zacht gegaarde zalmfilet bedekt met groene kruiden en courgette, fregola met gezouten citroenschil en Champagne saus.	€	21
Lasagne van kreeft met Limburgse mosterd, tomaat en groene asperge.	€	35

NAGERECHTEN

Crème van kokos met gemarineerde ananas en chocolade parfait	€	7
Ongebakken Cheesecake met vanille en lambda aardbeien.	€	7
Witte chocolade rotsjes met noten en truffel (150 gram).	€	10

BIJGERECHTEN

I Bol van ons eigen gebakken Brood.	€	3
Asperges (AAA) sous vide gegaard (zak met 4 stuk)	€	8

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%.