

# MARREES: Gastronomie voor THUIS

## KOUDE GERECHTEN

Gepekeld zalm op een salade van Roseval aardappel met gemarineerde groenten en een vinaigrette van waterkers en Avruga kaviaar.	€	16
Licht gerookte runder ribeye met gemarineerde tomaat en basilicum met caesarsalade dressing.	€	16
Salade van kreeft met gemarineerde radijssoorten, komkommer met grapefruit en passievruchtdressing met luchtige cocktailsaus.	€	25
Terrine van ganzenlever met een compote van rode biet, sjalot- en vijgen gelei van Sauternes wijn met een siroop van sherry en Aceto Balsamico.	€	18

## SOEPEN

Thaise kokossoep met kip (0.5 liter)	€	9
Bisque van langoustine (0.5 liter)	€	14

## WARME GERECHTEN

Ravioli van ossenstaart (2 stuks) en truffel met groene asperge, lamellen van Parmezaanse kaas en paddenstoelensaus.	€	22
Stoofpotje van hert (hertenpeper) met pompoen met gegratineerde witlof op crème van knolselderij met gruyèrekaas.	€	22
Grietfilet bedekt met groene kruiden en gewelde druiven uit de oven met bospeen, fregola met gezouten citroenschil en champagnesaus.	€	24
Lasagne van kreeft met tomaat en Limburgse mosterd en gestoofde groenten.	€	32

## NAGERECHTEN

Gepocheerde conference peer met een mousse van dulce de leche en walnoot	€	8
Taartje van pure chocolade met ananas en limoenblad.	€	8
Witte chocoladerotsjes met noten en truffel (150 gram).	€	10
Assortiment van 5 soorten kaas met truffelhoning en kruidkoek.	€	14

## BIJGERECHTEN

I bol van ons eigen gebakken brood.	€	3
Gemarineerde olijven (200 gram).	€	8
Flesje huisgemaakte limoncello (125 ml).	€	8

## WIJNEN

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