

MENU

MARREES 'KERST voor THUIS'

Amuses

Gemarineerde Olijven

Mousse van gerookte paling met kruidengelei bloemkool remoulade

Tonijn & Kreeft

Koolrabi – Tijgermelk – Tom Kha Kai

Taartje Coquille & Imperial Kaviaar (5 gram)

Prei – Champagnesaus – Druiven

Gegrilde Griet & Truffel

Topinamboer – Cantharellen – Hazelnoot

Hertenrug filet

Wintergroenten – Rode Uien – Specerijen jus

Mascarpone & Bergamot

Appel – Kokos – Rozen

Compleet verzorgd menu met amuses en brood

4 gangen menu	(zonder Coquilles & Kaviaar)	€	62.50
5 gangen menu	(gehele menu)	€	75.00

BIJPASSENDE WIJNEN VOOR BIJ HET MENU

Champagne "Michel Genet" Blanc de Blanc Grand Cru (0.75 L)	€	45.00
Champagne Ruinart 'Brut' (0.75L)	€	75.00
Cava 'Brut' (0.75L)	€	25.00
Bijpassende Fles Wijn voorbij Tonijn & Kreeft	€	25.00
Bijpassende Fles Wijn voorbij Coquille & Imperial Kaviaar	€	30.00
Bijpassende Fles Wijn voorbij Gegrilde Griet & Truffel	€	30.00
Bijpassende Fles Wijn voorbij Hertenrug	€	40.00
Bijpassende Fles Wijn voorbij Kokos & Mascarpone	€	25.00

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%.

A LA CARTE MARREES 'KERST voor THUIS'

KOUDE GERECHTEN

Tonijn & Kreeft Koolrabi – Tijgermelk – Tom Kha Kai	€	22
Terrine Ganzenlever Sjalot – Sinaasappel – Sherry Aceto Siroop	€	18
Salade Kreeft Witte Radijs – Rode Grapefruit – Cocktailsaus	€	25

SOEPEN

Bisque van langoustines (0.5 liter)	€	14
Licht gebonden soep van sjalotten met eekhoorntjesbrood (0.5 liter)	€	10

WARME GERECHTEN

Taartje Coquille & Imperial Kaviaar (5 gram) Prei – Champagnesaus – Druiven	€	24
Gegrilde Griet & Truffel Topinamboer – Cantharellen – Hazelnoot	€	24
Hertenrugfilet Wintergroenten – Rode Uien – Specerijen Jus	€	26
Bommerige Hoen met Truffel Knolselderij – Schorseneren à la Carbonara – Cantharellen	€	24
Lasagne van kreeft – Limburgse mosterd en gestoofde groenten	€	32

NAGERECHTEN

Mousse van mascarpone en bergamot met appel met kokos	€	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