

MARREES: Gastronomie voor THUIS

KOUDE GERECHTEN

Gemarineerde zalm met een salade van Hollandse garnalen, bloemkoolremoulade, gepocheerd kwarteleitje, vinaigrette met bieslook en kappertjes.	€	17
Filet American van ossenhaas met pekervlees, Waldorfsalade met Parmezaanse kaas en mayonaise van walnotenolie.	€	17
Salade van kreeft met gemarineerde radijssoorten, komkommer, grapefruit en passievruchtdressing met luchtige cocktailsaus.	€	25
Terrine van ganzenlever met compote van appel en abrikoos en met Sauternes gelei en siroop van sherry	€	18

SOEPEN

Waterzooi van Bommerige Hoen met prei en paddenstoelen (0.5 liter)	€	10
Bisque van langoustine (0.5 liter)	€	14

WARME GERECHTEN

Gekonfijte kwartelboutjes met Oosterse jus met shiitake, gekruide rijst met gestoomde bimi en paksoi met een lak van miso.	€	22
Gestoomde kalfssukade, jus van rode wijn en sjalotten met een puree van zoete aardappel en gegratineerde witlof.	€	24
Gegrilde tarbotfilet met een puree van aardpeer met knolselderij en truffelboter met hazelnoot.	€	26
Lasagne van kreeft met tomaat en Limburgse mosterd en gestoomde groenten.	€	32

NAGERECHTEN

Taartje van blonde chocolade met dulce leche en gemarineerde ananas.	€	8
Tarte Tatin van appel met vanille roomijs.	€	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 Alle wijnen bieden wij aan met een korting van 25%.