

## MENU

## MARREES 'VALENTIJN voor THUIS'

### Amuses

Gemarineerde Olijven

Mousse van gerookte paling met kruidengelei en bloemkool remoulade

\*\*\*\*\*

Tartaar van ossenhaas, gebakken kwarteleitjes, basilicum en Parmezaanse kaas

\*\*\*\*\*

Gegrilde tarbot, ansjovisboter en citroen op Provençaalse pasta met gamba

\*\*\*\*\*

Coquille gebakken in de oven met bladerdeeg, smaken van aardpeer en prei

\*\*\*\*\*

Bommerig hoender gevuld met truffel, witlof, pastinaak en zilveruitjes

\*\*\*\*\*

Taartje van champagne en witte chocolade met frambozen, rozen en gemarineerde appel

Compleet verzorgd menu met amuses en brood

<b>4 gangen menu</b>	<b>(zonder Coquilles)</b>	<b>€</b>	<b>55.00</b>
<b>5 gangen menu</b>	<b>(gehele menu)</b>	<b>€</b>	<b>67.50</b>

### 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 Tartaar Ossenhaas (Loimer Gruner Veltliner)	€	37.50
Bijpassende Fles Wijn voorbij Tarbot (Scalabrone Rosé)	€	35.00
Bijpassende Fles Wijn voorbij Coquille (Chablis 1er Cru)	€	35.00
Bijpassende Fles Wijn voorbij Hoen (Santenay Pinot Noir)	€	45.00
Bijpassende Fles Wijn voorbij Frambozen (Brachetto d'Acqui)	€	20.00

### 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%.

## **A LA CARTE      MARREES 'VALENTIJN voor THUIS'**

### **KOUDE GERECHTEN**

Tartaar van ossenhaas gebakken kwarteleitjes met groene boontjes, Parmezaanse kaas en basilicum	€	17
Terrine Ganzenlever, compote van appel en abrikoos met sjalot	€	18
Salade Kreeft, gemarineerde radijs en rode grapefruit met cocktailsaus	€	25

### **SOEPEN**

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

### **WARME GERECHTEN**

Gegrilde tarbot, ansjovisboter en citroen op Provençaalse pasta met gamba	€	26
Coquille gebakken met bladerdeeg, smaken van aardpeer en prei	€	22
Bommerig hoender gevuld met truffel, witlof, pastinaak en zilveruitjes	€	25
Gestoofde kalfssukade, jus van rode wijn, sjalotten, puree van zoete aardappel en gegratineerde witlof	€	24
Lasagne van kreeft met Limburgse mosterd, tomaat en gestoofde groenten	€	32

### **NAGERECHTEN**

Taartje van champagne met frambozen en gemarineerde appel met rozen	€	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