

# MARREES: Gastronomie voor THUIS

## KOUDE GERECHTEN

Gemarineerde zalm op een huzarensalade met gerookte paling, gepocheerd kwarteleitje en bieslook mayonaise met kappertjes	€	17
Filet American van kalfshaas met rosbief van kalfshaas met tomaatjes en een bonbons van Parmezaanse kaas en basilicum vinaigrette	€	17
Salade van kreeft met gemarineerde radijssoorten, komkommer, grapefruit en passievruchtdressing met luchtige cocktailsaus.	€	25
Terrine van ganzenlever en gerookte eendenborst met compote van rode uien en gerookte bietjes en een chutney van abrikoos	€	18

## SOEPEN

Thaise Tom Kha Kai soep (0.5 liter)	€	11
Bisque van langoustine (0.5 liter)	€	14

## WARME GERECHTEN

Zacht gegaarde Bommerige hoen gevuld met truffel met een taartje van pastinaak, gestoofde paddenstoeltjes, koolrabi en zilveruitjes en madera jus	€	24
Gebakken Iberico varkensfilet met saus gemaakt van de Iberico wangetjes met knoflookaardappeltjes, groene boontjes met spek en paddenstoeltjes	€	24
Gegrilde tarbotfilet op Provençaalse pasta met gamba, aubergine en tomaat met ansjovis-citroen boter	€	26
Lasagne van kreeft met tomaat en Limburgse mosterd en gestoofde groenten.	€	32

## NAGERECHTEN

Tarte Tatin van ananas met roomijs met semi fredo van espresso en chocolade	€	8
Taartje van Prosecco en mascarpone met gemarineerde lambada aardbeien	€	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%.