

MENU

MARREES 'PASEN voor THUIS'

Amuses

Gemarineerde Olijven

Mousse van gerookte paling met kruidengelei en bloemkool remoulade

Tartaar en gepekeld zalm met groene asperge, kwarteleitje en bieslookdressing

Soep van asperge met Livar ham

Kabeljauw met Provençaalse pasta met kreeft en saus van limoenblad

Lamsfilet met asperge, taartje van aardappel en gevulde tomaat met lamsjus

Taartje van vanille en citroen met gemarineerde aardbeien

Compleet verzorgd menu met amuses en brood

5 gangen menu € **69.50**

BIJPASSENDE WIJNEN VOOR BIJ HET MENU

Champagne "Pommery" Brut Zilver (0.75 L) € 50.00

Champagne Ruinart 'Brut' (0.75L) € 75.00

Cava 'Brut' (0.75L) € 25.00

Bijpassende Fles Wijn voorbij Zalm Voorgerecht € 35.00

Bijpassende Fles Wijn voorbij Kabeljauw Tussengerecht € 35.00

Bijpassende Fles Wijn voorbij Lam Hoofdgerecht € 45.00

Bijpassende Fles Wijn voorbij Aardbeien Dessert € 20.00

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 'PASEN voor THUIS'

KOUDE GERECHTEN

Tartaar, gepekeld zalm met groene asperge, kwarteleitje en bieslookdressing	€	17
Terrine van ganzenlever en gerookte eendenborst met abrikoos	€	18
Salade Kreeft, gemarineerde radijs en rode grapefruit met cocktailsaus	€	25

SOEPEN

Bisque van langoustines (0.5 liter)	€	14
Soep van asperge met Livar ham (0,5 liter)	€	11

WARME GERECHTEN

Kabeljauw met Provençaalse pasta met kreeft en saus van limoenblad	€	24
Bommerig hoender gevuld met truffel, witlof, pastinaak en zilveruitjes	€	25
Lamsfilet met asperge, taartje van aardappel en gevulde tomaat met lamsjus	€	26
Lasagne van kreeft met Limburgse mosterd, tomaat en gestoofde groenten	€	32

NAGERECHTEN

Taartje van vanille en citroen met gemarineerde aardbeien	€	8
Tarte Tatin met ananas en semi-fredo van espresso	€	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