

# MARREES: Gastronomie voor THUIS

## KOUDE GERECHTEN

In laagjes gemaakte terrine van zeetongfilet met gerookte zalm en peterselie, aardappelsalade en een vinaigrette van waterkers met Avruga kaviaar	€	18
Rosbief van Iberico varkenslende salade van fris gemarineerde asperge met gevulde eitjes en een vinaigrette van basilicum en mosterd	€	17
Salade van kreeft met ganzenleverkrullen, kropsla, groene boontjes, gepocheerd kwarteleitje en truffel vinaigrette	€	30
Hollandse garnalen met cavaillon meloen, gemarineerde tomaten, piccalilly van asperges en cocktailsaus	€	18

## SOEPEN

Romige asperge soep met Livar ham	€	11
Bisque van langoustine (0.5 liter)	€	14

## WARME GERECHTEN

Gebraden lamsbout met rozemarijn, Limburgse asperges, taartje van aardappel, gegrilde courgette en lams jus	€	22
Ravioli van ossenstaart en truffel met Limburgse asperge en paddenstoelensaus	€	24
Kabeljauw met pinda, couscous, gestoofde bospeen en Thaise kokossaus	€	22
Gegratineerde halve kreeft met tomaat, fijne groente en Limburgse mosterd	€	28

## NAGERECHTEN

Chocolat Dream, diverse bereidingen van pure chocolade met frambozen	€	8
Aardbeien Romanoff met yoghurt, vanille en amandelen	€	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
4 stuks asperge AAA	€	8
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%.