

MARREES: Gastronomie voor THUIS

MENU 4 gangen € 50 per persoon

Gemarineerde zalm met een salade van aardappel en gerookte paling ,
bloemkoolremoulade, gepocheerd kwarteleitje, vinaigrette met bieslook en kappertjes.

Soep van eekhoorntjesbrood en prei

Parelhoen gevuld met truffel met een ovenschotel van gestoofde witlof, knolselderij
en Gruyere kaas, Madera jus en kleine uitjes

Taartje van pure chocolade met hazelnoot en ananas

KOUDE GERECHTEN

Gemarineerde zalm met een salade van aardappel en gerookte paling , € 17
bloemkoolremoulade, gepocheerd kwarteleitje, vinaigrette met bieslook en kappertjes.

Filet American van ossenhaas met pekelvlees, Waldorfsalade met Parmezaanse kaas € 17
en mayonaise van walnotenolie.

Terrine van ganzenlever met compote van vijgen en rode uien met port siroop € 18

SOEPEN

Soep van eekhoorntjesbrood en prei (0,5 liter) € 10

Bisque van langoustine (0.5 liter) € 14

WARME GERECHTEN

Gebraden hertenrug filet, wintergroente, zoete aardappel en een specerijenjus € 24

Gegrilde grietfilet met aardpeer, knolselderij, hazelnoot en truffel € 24

Halve gegratineerde kreeft met Limburgse mosterd, tomaat en courgette € 32

NAGERECHTEN

Taartje van pure chocolade met hazelnoot en ananas € 8

Tarte Tatin van appel met vanille roomijs. € 9

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