

APERITIEF BITES

GROENTE KROKETJES	Piccalilly – Yuzu	2 stuks	€	5
GEROOKTE PALING	Brioche – Avruga Kaviaar	2 stuks	€	9
WASABI KROEPOEK	Ponzu	4 stuks	€	5
SESAM KLETSKOP	Basilicum – Geitenkaas	2 stuks	€	5
GEKARAMELISEERDE GAMBA	Gele Curry	4 stuks	€	9
PATA NEGRA HAM	Crostini	50 gram	€	16
IBERICO RIBS	Taco – Japanse Mayonaise	2 stuks	€	9

GILLARDEAU OESTER No. 4 KOUD

Naturel	1 stuk	€	5.5
Merlotazijn – Sjalot	1 stuk	€	6
Mojito	1 stuk	€	6
Thaise Vinaigrette – Gember – Iki Bier	1 stuk	€	6
Gerookte Paling – Champagne Dressing – Avruga kaviaar	1 stuk	€	6.5

GILLARDEAU OESTER No. 4 WARM

Katenspek – Sambai Azijn – Lente ui	1 stuk	€	6.5
Oriëntaals – Ponzu – Rode Peper	1 stuk	€	6.5

LUNCH MENU MARREES

Een lunch geserveerd binnen een bepaalde tijd dat kan bij ons.....

Wilt u liever lekker lang tafelen is dat natuurlijk ook mogelijk.

Lunchmenu

€ 49.50

Voorgerecht, Hoofdgerecht en afsluitend

koffie of thee met een klein dessert. (uitsluitend met de lunch geserveerd)

MENU MARREES

Een gastronomisch menu waarin we met de mooiste producten uit het seizoen werken. Zo proeft en ziet u de kunsten van onze keuken.

Dutch Yellowtail KingfishKoolrabi – Vlierbloesem – Groene Tomaat

Kalfsvlees Tartaar.....Doyy Kaviaar – Augurk – Spinazie

Rog Vleugel.....Ajo Blanco – Bloemkool – Kappertjes – Zeekraal

Langoustine..... Risotto Paling in het Groen – Citroen – Parmezaanse Kaas

Mechelse KoekoekPastinaak – Eekhoorntjesbrood – Ganzenlever Crème

Selectie van de Kaaswagen.....Kruidkoek – Druiven

Of

Ganzenlever: Gebakken en ijs.....Cuba Libre

Frambozen.....Honing – Yuzu – Hibiscus – Blauwe Bes

MENU 4 gangen	€	75.00
Kingfish – Rog – Koekoek – Frambozen		
MENU 5 gangen	€	90.00
Kingfish – Rog – Langoustine – Koekoek – Frambozen		
MENU 6 gangen	€	110.00
Kingfish – Tartaar – Rog – Langoustine – Koekoek – Frambozen		
MENU 7 gangen	€	125.00
Gehele menu		

WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / BOB arrangement 4 glazen	€	39.50 /	€	22.50
Wijn / BOB arrangement 5 glazen	€	49.50 /	€	27.50
Wijn / BOB arrangement 6 glazen	€	59.50 /	€	32.50
Wijn / BOB arrangement 7 glazen	€	69.50 /	€	37.50

We serveren graag een keuze van onze kaaswagen in plaats van het dessert voor een supplement van € 9.50 p.p.

We houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.

GROENTE MENU MARREES

Een gastronomisch menu waarin groente de hoofdrol speelt.
In dit menu werken we met producten uit het seizoen en merendeels uit de regio.

Komkommer.....Limburgse Mosterd – Lavas – Radijs

Tomaat.....Ingelegde Groente – Waterkers – Brood Tuilles

Ravioli Spinazie.....Eekhoortjesbrood – Ui – Zomertruffel

Aubergine.....Miso – Artisjok – Sesamzaad – Vadouvan

Kaas Hazelnoot Gehakt.....Bloemkool – Kappertjes – Bruine Boter

Selectie van de Kaaswagen.....Kruidkoek – Druiven

Frambozen.....Honing – Yuzu – Hibiscus – Blauwe Bes

MENU 4 gangen € 72.50

Komkommer – Ravioli – Kaasnoten – Frambozen

MENU 5 gangen € 85.00

Komkommer – Ravioli – Aubergine – Kaasnoten – Frambozen

MENU 6 gangen € 97.50

Komkommer – Tomaat – Ravioli – Aubergine – Kaasnoten – Frambozen

MENU 7 gangen € 110.00

Gehele Menu

WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / BOB arrangement 4 glazen € 39.50 / € 22.50

Wijn / BOB arrangement 5 glazen € 49.50 / € 27.50

Wijn / BOB arrangement 6 glazen € 59.50 / € 32.50

Wijn / BOB arrangement 7 glazen € 69.50 / € 37.50

We serveren graag een keuze van onze kaaswagen in plaats van het dessert voor een supplement van € 9.50 p.p.

We houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.

KOUD / LAUWWARM

TARTAAR OSSENHAAS & TRUFFEL Haricots Verts – Gepocheerd Ei – Kletskep Parmezaan	€	26
YELLOWTAIL KINGFISH Koolrabi – Groene Tomaat – Vlierbloesem	€	24
KOMKOMMER Limburgse Mosterd – Lavas – Radijs	€	21
SALADE KREEFT Kropsla – Tomaat – Watermeloen – Geitenyoghurt	€	29
GANZENLEVER: GEBAKKEN & IJS Cola – Bruine Rum – Limoen – Zonnebloempit – Pistache	€	25

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE Ravioli Langoustine – Rouille	€	10
---	---	----

WARM

ROGVLEUGEL Ajo Blanco – Bloemkool – Kappertjes – Zeekraal	€	27
LANGOUSTINE Risotto Paling in het Groen – Citroen – Parmezaanse Kaas	€	30
GEKONFIJTE KWARTELBOUTJES Pastinaak – Eekhoorntjesbrood – Groene asperge	€	23
AUBERGINE Miso – Artisjok – Sesamzaad	€	22

EXTRA 'S

FRANSE FRITES Chardonnay Mayonaise	€	5
FRANSE FRITES – TRUFFEL – PARMEZAAN Truffel Mayonaise	€	10

SPECIALITEITEN

LASAGNE KREEFT	klein	€	35
Tomaat – Limburgse Mosterd	groot	€	50
GEBAKKEN ZEETONG 450 gram		€	48
Seizoensgroenten – Eigen Braadjus			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	45
Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Frites			
KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK		€	45
Romige Boontjes – Appel – Meloes Ui			
GEGRILDE TARBOT		€	50
Kreeften Bearnaise – Aardappel – Bloemkool			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	28
Groene Asperge – Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	38
DOYY KAVIAAR 20 gram		€	70
Roseval Aardappel – Spinazie – Crème Fraîche			

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE		€	13
Frambozen – Yoghurt			
SABAYON		€	14
Seizoensfruit – Basilicum – Citroen			
SOUFFLÉ CITRUS FRUIT (20 minuten bereidingstijd)		€	15
Kruisbessen – Gin Tonic – Appel			
FRAMBOZEN		€	13
Honing – Yuzu - Hibiscus – Blauwe Bes			
KAASWAGEN			
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks		€	12
Supplement per extra stuk kaas		€	3.5
KOFFIE/THEE COMPLEET		€	9.5
Huisgemaakte Friandises			