

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.

Hamachi: Gemarineerd en Licht GerooktGreen Juice – Koolrabi – Nori

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

Griet.....Cashewnoot – Bloemkool – Myoga Gember

Coquille.....Venkel – Lavas – Duindoornbes – Bonito Flakes

HertenrugfiletKnolselderij – Vacherin Mont d’or – Rode Biet – Pompoen

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

Of

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

Chocolade.....Noten – Peer – Eekhoortjesbrood – Koffie

MENU 4 gangen € 75.00

Hamachi – Griet – Hert – Chocolade

MENU 5 gangen € 90.00

Hamachi – Griet – Coquille – Hert – Chocolade

MENU 6 gangen € 110.00

Hamachi – Tartaar – Griet – Coquille – Hert – Chocolade

MENU 7 gangen € 125.00

Gehele menu

WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / Halve glazen arrangement 4 glazen € 39.50 / € 22.50

Wijn / Halve glazen arrangement 5 glazen € 49.50 / € 27.50

Wijn / Halve glazen arrangement 6 glazen € 59.50 / € 32.50

Wijn / Halve glazen 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.....Cantharellen – Ui – Herfsttruffel

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

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

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

Chocolade.....Noten – Peer – Eekhoortjesbrood – Koffie

MENU 4 gangen € 72.50

Komkommer – Ravioli – Kaasnoten – Chocolade

MENU 5 gangen € 85.00

Komkommer – Ravioli – Aubergine – Kaasnoten – Chocolade

MENU 6 gangen € 97.50

Komkommer – Tomaat – Ravioli – Aubergine – Kaasnoten – Chocolade

MENU 7 gangen € 110.00

Gehele Menu

WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / Halve glazen arrangement 4 glazen € 39.50 / € 22.50

Wijn / Halve glazen arrangement 5 glazen € 49.50 / € 27.50

Wijn / Halve glazen arrangement 6 glazen € 59.50 / € 32.50

Wijn / Halve glazen 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
HAMACHI GEEMARINEERD & LICHT GEROOKT Green Juice – Koolrabi – Nori	€	24
KOMKOMMER Limburgse Mosterd – Lavas – Radijs	€	21
SALADE KREEFT Kropsla – Cantharellen – Yoghurt – Gegrilde Groene Asperge	€	29
GANZENLEVER: GEBAKKEN & IJS Cola – Bruine Rum – Limoen – Zonnebloempit – Pistache	€	25

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE Ravioli Langoustine – Rouille	€	13
---	---	----

WARM

GRIET Cashewnoot – Bloemkool – Myoga Gember	€	27
COQUILLE Venkel – Lavas – Duindoornbes – Bonito Flakes	€	30
HAZENPEPER Knolselderij – Vacherin Mont d'or – Rode Biet – Pompoen	€	26
AUBERGINE Miso – Artisjok – Sesamzaad	€	23

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

SABAYON		€	15
Seizoensfruit – Basilicum – Citroen			
SOUFFLÉ CITRUS FRUIT (20 minuten bereidingstijd)		€	16
Kruisbessen – Gin Tonic – Appel			
DAME BLANCHE (aan tafel uitgeserveerd)		€	16
Vanille – Chocolade – Amandel			
CHOCOLADE		€	14
Noten – Eekhoorntjesbrood – Peer – Koffie			
KAASWAGEN			
Een selectie van onze kaaswagen	3 stuks	€	12
Supplement per extra stuk kaas		€	4
KOFFIE/THEE COMPLEET		€	9.5
Huisgemaakte Friandises			