

# MENU

# 'Oud & Nieuw voor THUIS'

## Amuses

Gemarineerde Olijven.

Bladerdeeg koekjes met oude kaas en maanzaad.

Mousse van gerookte paling met kruiden gelei en bloemkool remoulade.

## Tonijn: Licht gerookt en Tartaar

Bleekselderij – Mosterdzaad – Saffraan

\*\*\*\*\*

## Gegrilde Tarbot & Truffel

Topinamboer – Cantharellen – Hazelnoot

\*\*\*\*\*

## Hertenrug Filet

Wintergroente – Rode Uien – Specerijen Jus

\*\*\*\*\*

## Chocolate Dream

Kokos – Ananas – Citrus

Compleet verzorgd menu met amuses en brood

**4 gangen menu** € 75

## BIJPASSENDE WIJNEN VOOR BIJ HET MENU

Gin van Restaurant Marrees 0.5 liter € 40

Champagne "Michel Genet" Blanc de Blanc Grand Cru (0.75 L) € 50

Cava 'Brut' (0.75L) € 30

Bijpassende Fles Wijn voorbij Tonijn € 30

Bijpassende Fles Wijn voorbij Tarbot & Truffel € 35

Bijpassende Fles Wijn voorbij Hert € 45

Bijpassende Fles Wijn voorbij Honing & Witte Chocolate € 30

## 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%.