

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 – 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.

Corvina.....Noordzee Krab – Rettich – Rode Grapefruit – Sesamzaad – Yoghurt

Kalfsvlees Tartaar.....Doyy Kaviaar – Ingelegde Groente – Spinazie – Eidooier

Coquille.....Gerookte Paling – Miso – Peterselie – Venkel – Groene Appel

Tarbot.....Wintertruffel – Aardpeer – Hazelnoot – Lardo Ham – Paddenstoelen

RundIberico Wang – Zoete Aardappel – Sjalot – Witlof – Amandel

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

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

Chocolade.....Banaan – Yuzu – Kokos – Ananas

MENU 4 gangen € 75.00

Corvina – Coquille – Rund – Chocolade

MENU 5 gangen € 90.00

Corvina – Coquille – Tarbot – Rund – Chocolade

MENU 6 gangen € 110.00

Corvina – Kalf – Coquille – Tarbot – Rund – 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.

Radijs.....Mierikswortel – Mozzarella – Steranijs – Koffie – Hennepzaad

Tomaat.....Ingelegde Groente – Spinazie – Brood Tuilles

Dashi Bouillon.....Gegrilde Groente – Aubergine – Miso – Sesamzaad – Yakinuki

Courgette.....Artisjok – Tomaat – Olijven – Choronsaus – Zilverui

Pasta Wintertruffel.....Marigold Ei - Aardpeer – Erygii – Parmezaanse Kaas

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

Chocolade.....Banaan – Yuzu – Kokos – Ananas

MENU 4 gangen € 75.00

Radijs – Dashi Bouillon – Pasta Wintertruffel – Chocolade

MENU 5 gangen € 87.50

Radijs – Dashi Bouillon – Courgette – Pasta Wintertruffel – Chocolade

MENU 6 gangen € 100.00

Radijs – Tomaat – Dashi Bouillon – Courgette – Pasta Wintertruffel – Chocolade

MENU 7 gangen € 115.00

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	€	28
CORVINA & NOORDZEE KRAB Rettich – Rode Grapefruit – Sesamzaad – Yoghurt	€	24
RADIJS Mierikswortel – Mozzarella – Steranijs – Koffie – Hennepzaad	€	20
SALADE KREEFT Kropsla – Cantharellen – Yoghurt – Gegrilde Groene Asperge	€	30
GANZENLEVER: GEBAKKEN & IJS Cola – Bruine Rum – Limoen – Zonnebloempit – Pistache	€	26

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE Ravioli Langoustine – Rouille	€	14
---	---	----

WARM

TARBOT Wintertruffel – Aardpeer – Hazelnoot – Lardo Ham – Paddenstoelen	€	32
COQUILLE Gerookte Paling – Miso – Peterselie – Venkel – Zuring – Groene Appel	€	28
GEKONFIJTE KWARTELBOUTJES Zoete Aardappel – Sjalot – Witlof – Mosterdzaad – Amandel	€	26
DASHI BOUILLON Gegrilde Groente – Aubergine – Miso – Sesamzaad – Yakinuki	€	20
PASTA WINTERTRUFFEL & GEPOCHEERD MARIGOLD EI Aardpeer – Erygii Paddenstoel – Parmezaanse Kaas	€	35

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			
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
Banaan – Yuzu – Kokos – Ananas			
KAASWAGEN			
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks		€	12
Supplement per extra stuk kaas		€	4
KOFFIE/THEE COMPLEET		€	9.5
Huisgemaakte Friandises			