

APERITIEF BITES

JALAPENO KROKETJES	Cheddar – Piccalilly	2 stuks	€	6
GARNALEN KROKETJES	Safraan Mayonaise	2 stuks	€	8
GEROOKTE PALING	Cracker Zaden – Kruiden	2 stuks	€	10
PAPADUM	Hummes Za' Atar Olijfolie	2 stuks	€	6
HOLLANDSE NIEUWE	Toast Brioche – Avruga	2 stuks	€	9
VITTELLO TONATO TOMATO	Platbrood	2 stuks	€	9
GEKARAMELISEERDE GAMBA	Gele Curry	4 stuks	€	10
PATA NEGRA HAM	Crostini	50 gram	€	16
IBERICO RIBS	Taco – Japanse Mayonaise	2 stuks	€	10

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.

Zalm Label Rouge.....Ajo Blanco – Cantharellen – Meloen – Amandel – Bieslook

Unagi Paling.....Rode Biet – Miso – Bundelzwam

Zeeduivel.....Tomaat – Spinazie – Olijfolie – Pata Negra Ham – Artisjok

Langoustine.....Wortel – Gember – Specerijen – Limoen

LamGestooft lamsnek – Courgette – Barilotto – Snijbonen – Bonenkruid

3 stukjes kaas van de Kaaswagen.....Kruidkoek – Druiven

Of

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

Kersen.....Vlierbloesem – Yoghurt – Witte Chocolade – Limoen

MENU 4 gangen € 77.50

Zalm – Zeeduivel – Lam – Kersen

MENU 5 gangen € 92.50

Zalm – Zeeduivel – Langoustine – Lam – Kersen

MENU 6 gangen € 112.50

Zalm – Paling – Zeeduivel – Langoustine – Lam – Kersen

MENU 7 gangen € 127.50

Gehele menu

WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / Halve glazen arrangement 4 glazen € 42.50 / € 24.50

Wijn / Halve glazen arrangement 5 glazen € 52.50 / € 29.50

Wijn / Halve glazen arrangement 6 glazen € 62.50 / € 34.50

Wijn / Halve glazen arrangement 7 glazen € 72.50 / € 39.50

We serveren graag een keuze van onze kaaswagen in plaats van het dessert voor een supplement van € 12.50 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.

4 x Tomaat.....Aceto Balsamico – Zwarte Olijven – Groene Gazpacho

Steak Tartaar Watermeloen.....Feta – Piccalilly - Koolrabi - Kappertjes

Bloemkool.....Beurre Noisette – Cashewnoot – Gerookte Amandel

Aubergine.....Artisjok – Humus – Zwarte Knoflook – Padron Peper

Ravioli Daslook.....Walnoten – Shiitake – Groene Asperge – Spinazie

3 stukjes kaas van de KaaswagenKruidkoek – Druiven

Kersen..... Vlierbloesem – Yoghurt – Witte Chocolade – Limoen

MENU 4 gangen € 72.50

Tomaat – Bloemkool – Daslook – Kersen

MENU 5 gangen € 87.50

Tomaat – Bloemkool – Aubergine – Daslook – Kersen

MENU 6 gangen € 102.50

Tomaat – Watermeloen – Bloemkool – Aubergine – Daslook – Kersen

MENU 7 gangen € 117.50

Gehele Menu

WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / Halve glazen arrangement 4 glazen € 42.50 / € 24.50

Wijn / Halve glazen arrangement 5 glazen € 52.50 / € 29.50

Wijn / Halve glazen arrangement 6 glazen € 62.50 / € 34.50

Wijn / Halve glazen arrangement 7 glazen € 72.50 / € 39.50

We serveren graag een keuze van onze kaaswagen in plaats van het dessert voor een supplement van € 12.50 p.p.

We houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.

KOUD / LAUWWARM

TARTAAR OSSENHAAS & TRUFFEL Haricots Verts – Gepocheerd Ei – Kletskep Parmezaan	€	28
ZALM LABEL ROUGE Ajo Blanco – Cantharellen – Meloen – Amandel – Bieslook	€	26
4 x TOMAAT Aceto Balsamico – Zwarte Olijven – Groene Gazpacho	€	23
SALADE KREEFT Tomaat – Cantharellen – Gegrilde Groene Asperge	€	30
GANZENLEVER: GEBAKKEN & IJS Cola – Bruine Rum – Limoen – Zonnebloempit – Pistache	€	26

SOEPEN

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

WARM

ZEEDUIVEL Tomaat – Spinazie – Olijfolie – Pata Negra Ham – Artisjok	€	27
LANGOUSTINE Wortel – Gember – Specerijen – Limoen	€	29
GEKONFIJTE KWARTELBOUTJES Snijbonen – Paprika – Sjalot	€	26
AUBERGINE Artisjok – Humus – Zwarte Knoflook – Padron Peper	€	22
RAVIOLI DASLOOK Walnoten – Shiitake – Groene Asperge – Spinazie	€	24

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		€	49
Seizoensgroenten – Eigen Braadjus			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	46
Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Frites			
KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIJK		€	46
Romige Boontjes – Appel – Meloes Ui			
GEGRILDE TARBOT		€	55
Kreeften Bearnaisesaus – Groene asperge – Aardappel			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	28
Groene Asperge – Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	38
DOYY KAVIAAR 20 gram		€	75
Roseval Aardappel – Spinazie – Crème Fraîche			

DESSERTS

SABAYON		€	15
Seizoensfruit – Basilicum – Citroen			
SOUFFLÉ RABARBER (20 minuten bereidingstijd)		€	16
Aardbei – Anijszaad – Honing – Dragon			
DAME BLANCHE (aan tafel uitgeserveerd)		€	16
Vanille – Chocolade – Amandel			
KERSEN		€	15
Vlierbloesem – Yoghurt – Witte Chocolade – Limoen			
KAASWAGEN			
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks		€	15
Supplement per extra stuk kaas		€	5
KOFFIE/THEE COMPLEET		€	10.50
Huisgemaakte Friandises			