

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	€	6
Merlotazijn – Sjalot	1 stuk	€	6.5
Mojito	1 stuk	€	6.5
Thaise Vinaigrette – Gember – Iki Bier	1 stuk	€	6.5
Gerookte Paling – Champagne Dressing – Avruga kaviaar	1 stuk	€	7

GILLARDEAU OESTER No. 4 WARM

Katenspek – Sambai Azijn – Lente ui	1 stuk	€	7
Oriëntaals – Ponzu – Rode Peper	1 stuk	€	7

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.

Zeeuwse Kingfish.....Venkel – Vlierbloesem – Duindoornbes – Mosterdzaad

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

Tarbot.....Mosselen – Limoenblad – Lavas – Zeekraal

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

KwartelCantharellen – Kaneel – Knolselderij – Vijgen – Palmkool

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

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

Conference Peer.....Hazelnoot – Rozemarijn – Kardemom – Koffie

MENU	4 gangen	€	85
Kingfish – Tarbot – Kwartel – Peer			
MENU	5 gangen	€	100
Kingfish – Tarbot – Langoustine – Kwartel – Peer			
MENU	6 gangen	€	120
Kingfish – Unagi Paling – Tarbot – Langoustine – Kwartel – Peer			
MENU	7 gangen	€	135
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 – Pijnboompit

Aubergine.....Hummus – Yakanuki – Padron Peper

Ravioli Daslook.....Eekhoorntjesbrood – Groene Asperge – Artisjok

3 stukjes kaas van de KaaswagenKruidkoek – Druiven

Conference Peer.....Hazelnoot – Rozemarijn – Kardemom – Koffie

MENU 4 gangen € 80

Tomaat – Bloemkool – Daslook – Peer

MENU 5 gangen € 95

Tomaat – Bloemkool – Aubergine – Daslook – Peer

MENU 6 gangen € 110

Tomaat – Watermeloen – Bloemkool – Aubergine – Daslook – Peer

MENU 7 gangen € 125

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
KINGFISH Venkel – Vlierbloesem – Duindoornbes – Dille – Mosterdzaad	€	27
4 x TOMAAT Aceto Balsamico – Zwarte Olijven – Groene Gazpacho	€	24
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

TARBOT Mosselen – Limoenblad – Lavas – Zeekraal	€	29
LANGOUSTINE Wortel – Gember – Specerijen – Limoen	€	30
GEKONFIJTE KWARTELBOUTJES Cantharellen – Kaneel – Knolselderij – Sakura – Vijgen – Palmkool	€	26
AUBERGINE Humus – Yakanuki – Padron Peper	€	24
RAVIOLI DASLOOK Eekhoorntjesbrood – Groene Asperge – Artisjok	€	26

EXTRA 'S

FRANSE FRITES Chardonnay Mayonaise	€	6
FRANSE FRITES – TRUFFEL – PARMEZAAN Truffel Mayonaise	€	11

SPECIALITEITEN

LASAGNE KREEFT	klein	€	35
Tomaat – Limburgse Mosterd	groot	€	50
GEBAKKEN ZEETONG	450 gram	€	49
Seizoensgroenten – Eigen Braadjus			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	46
Bearnaisesaus – Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Frites			
KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK		€	46
Romige Boontjes – Appel – Meloes Ui			
GEBAKKEN ZEEBAARS		€	46
Kreeften Sabayon – Groene asperge – Aardappel			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	28
Groene Asperge – Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	38
DOYY KAVIAAR 25 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		
CONFERENCE PEER	€	15
Hazelnoot – Rozemarijn – Kardemom – Koffie		
KAASWAGEN		
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks	€	15
Supplement per extra stuk kaas	€	5
KOFFIE/THEE COMPLEET	€	11
Huisgemaakte Friandises		