

## 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  
\*\*\*\*\*

**Coquille.....** Chorizo – Bloemkool – Peterselie – Citroen  
\*\*\*\*\*

**Hert.....** Cantharellen – Pompoen – Knolselderij – Vijgen – Palmkool  
\*\*\*\*\*

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

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

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

<b>MENU 4 gangen</b>	€	<b>85</b>
Kingfish – Tarbot – Hert – Peer		
<b>MENU 5 gangen</b>	€	<b>100</b>
Kingfish – Tarbot – Coquille – Hert – Peer		
<b>MENU 6 gangen</b>	€	<b>120</b>
Kingfish – Unagi Paling – Tarbot – Coquille – Hert – Peer		
<b>MENU 7 gangen</b>	€	<b>135</b>
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 Kaaswagen .....**Kruidkoek – Druiven  
\*\*\*\*\*

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

<b>MENU 4 gangen</b>	€	<b>80</b>
Tomaat – Bloemkool – Daslook – Peer		
<b>MENU 5 gangen</b>	€	<b>95</b>
Tomaat – Bloemkool – Aubergine – Daslook – Peer		
<b>MENU 6 gangen</b>	€	<b>110</b>
Tomaat – Watermeloen – Bloemkool – Aubergine – Daslook – Peer		
<b>MENU 7 gangen</b>	€	<b>125</b>
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 KWARTELBOUJTJES 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 KALFSZWEZERIJK		€	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			