

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

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.

Noordzee Krab & Noordzee Tong.....Amandel – Peterseliewortel – Pompoen

Tartaar Wagyu.....Sesam – Sambai – Rettich – Kaviaar

Snoekbaars & Paling.....Groene Kruiden – Prei – Koolrabi – Yuzu

Coquille.....Morilles – Aardpeer – Sjalot – Groene Asperge

Runderlende.....Kalfssukade – Spinazie – Koolraap – Zwarte Knoflook

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

Of

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

Champagne.....Witte Chocolade – Rozen – Kiwi – Banaan – Passievrucht

MENU 4 gangen € 85

Noordzee Krab – Snoekbaars – Rund – Champagne

MENU 5 gangen € 100

Noordzee Krab – Snoekbaars – Coquille – Rund – Champagne

MENU 6 gangen € 120

Noordzee Krab – Wagyu – Snoekbaars – Coquille – Rund – Champagne

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.

Radijs.....Saffraan – Feta – Piccalilly – Steranijs

Prei.....Nori – Aardappel – Tonburi – Citroenschil

Schorseneren.....Gepocheerd Ei – Lavas – Gerookte Boter

Spinazie Dumpling.....Zwarte Sesam – Yakanuki – Paksoi – Tomasu Soja

Aardpeer.....Truffel – Eryngii Paddenstoel – Oude Kaas – Uien

3 stukjes kaas van de KaaswagenKruidkoek – Druiven

Champagne.....Witte Chocolate – Rozen – Kiwi – Banaan – Passievrucht

MENU 4 gangen € 80

Radijs – Schorseneren – Aardpeer – Peer

MENU 5 gangen € 95

Radijs – Schorseneren – Dumpling – Aardpeer – Peer

MENU 6 gangen € 110

Radijs – Prei – Schorseneren – Dumpling – Aardpeer – 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 € 28
Haricots Verts – Gepocheerd Ei – Kletskep Parmezaan

NOORDZEE KRAB & NOORDZEE TONG € 27
Amandel – Peterseliewortel – Pompoen

RADIJS € 24
Saffraan – Feta – Piccalilly – Steranijs

SALADE KREEFT € 30
Tomaat – Cantharellen – Gegrilde Groene Asperge

GANZENLEVER: GEBAKKEN & IJS € 27
Cola – Bruine Rum – Limoen – Zonnebloempit – Pistache

TARTAAR WAGYU € 35
Sesam – Sambai – Rettich – Kaviaar

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE € 14
Ravioli Langoustine – Rouille

WARM

SNOEKBAARS & PALING € 26
Groene Kruiden – Prei – Koolrabi – Yuzu

TAARTJE COQUILLE & OESTER € 30
Prei – Avruga Kaviaar – Nouilly Prat

SCHORSENEREN € 25
Gepocheerd Ei – Lavas – Gerookte Boter

GEKONFIJTE KWARTELBOUTJES € 27
Cantharellen – Kaneel – Knolselderij – Vijgen – Palmkool

SPINAZIE DUMPLING € 25
Zwarte Sesam – Yakanuki – Paksoi – Tomasu Soja

EXTRA 'S

FRANSE FRITES € 6
Chardonnay Mayonaise

FRANSE FRITES – TRUFFEL – PARMEZAAN € 11
Truffel Mayonaise

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 TARBOT		€	52
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			
CHAMPAGNE & WITTE CHOCOLADE		€	15
Rozen – Kiwi – Banaan – Passievrucht			
KAASWAGEN			
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks		€	15
Supplement per extra stuk kaas		€	5
KOFFIE/THEE COMPLEET		€	11
Huisgemaakte Friandises			