

APERITIEF BITES

GROENTE KROKETJES	Yuzu	2 stuks	€	5
JALAPENO KROKETJES	Cheddar – Piccalilly	2 stuks	€	6
GARNALEN KROKETJES	Saffraan Mayonaise	2 stuks	€	9
AUBERGINE & KUMMEL	Olijfolie – Crostini	4 stuks	€	8
GEITENKAAS	Sesamzaad – Basilicum	2 stuks	€	8
GEROOKTE PALING	Bricolhe – Avruga Kaviaar	2 stuks	€	10
WASABI KROEPOEK	Ponzu Schuim	4 stuks	€	6
VITTELLO TONATO TOMATO	Platbrood	2 stuks	€	10
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 – Sambal Azijn – Lente ui	1 stuk	€	7
Oriëntaals – Ponzu – Rode Peper	1 stuk	€	7
Parmezaanse Kaas – Spinazie	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 € 54.50

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.

Dutch Yellowtail Kingfish.....Asperge – Dille – Mosterdzaad – Karnemelk

Langoustine.....Eidooier 63°C – Kaviaar “Dormael” – Bloemkool – Rucola

HeilbotAubergine – Vin Jaune – Bonenkruid – Tomaat – Tuinbonen

Gebakken Kalfszwezerik.....Morieljes – Truffel – Pastinaak – Lapsang Souchon

Lam.....Asperge – Daslook – Paprika – Artisjok – Yoghurt – Zwarte Olijf

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

Of

BIO Ganzenlever: Gebakken en Ijs.....Eiswein – Kruisbessen – Zonnebloempit

Aardbei.....Vanille – Rabarber – Citroenschil – Lievevrouwebedstro

MENU 4 gangen € 90

Kingfish – Heilbot – Lam – Aardbei

MENU 5 gangen € 105

Kingfish – Heilbot – Kalfszwezerik – Lam – Aardbei

MENU 6 gangen € 125

Kingfish – Langoustine – Heilbot – Kalfszwezerik – Lam – Aardbei

MENU 7 gangen € 140

Gehele menu

WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / Halve glazen arrangement 4 glazen € 44.00 / € 25.00

Wijn / Halve glazen arrangement 5 glazen € 55.00 / € 30.00

Wijn / Halve glazen arrangement 6 glazen € 66.00 / € 36.00

Wijn / Halve glazen arrangement 7 glazen € 77.00 / € 41.00

Diverse alcoholvrije wijnen serveren we graag voor € 9.50 per glas.

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 we werken met groenten uit het seizoen.

KomkommerShiso – Zwart Sesamzaad – Yuzu – Dutch Wasabi – Sushi Rijst

Steak Tartaar Watermeloen.....Geitenkaas – Piccalilly – Sjalot

Limburgse Asperge.....Daslook – Verjus – Druiven – Eidooier

Koolrabi.....Ratatouille – Pijnboompit – Zwarte Olijf

Dumpling Groene Asperge..... Morieljes – Truffel – Parmezaan – Sherry

3 stukjes kaas van de KaaswagenKruidkoek – Druiven

Aardbei.....Vanille – Rabarber – Citroenschil – Lievevrouwebedstro

MENU 4 gangen	€	85
Komkommer – Asperge – Dumpling – Aardbei		
MENU 5 gangen	€	100
Komkommer – Asperge – Koolrabi – Dumpling – Aardbei		
MENU 6 gangen	€	115
Komkommer – Meloen – Asperge – Koolrabi – Dumpling – Aardbei		
MENU 7 gangen	€	130
Gehele Menu		

WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / Halve glazen arrangement 4 glazen	€	44.00 /	€	25.00
Wijn / Halve glazen arrangement 5 glazen	€	55.00 /	€	30.00
Wijn / Halve glazen arrangement 6 glazen	€	66.00 /	€	36.00
Wijn / Halve glazen arrangement 7 glazen	€	77.00 /	€	41.00

Diverse alcoholvrije wijnen serveren we graag voor € 9.50 per glas.

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 – Kletskop Parmezaan	€	30
DUTCH YELLOWTAIL KINGFISH Asperge – Dille – Mosterdzaad – Karnemelk	€	29
KOMKOMMER Shiso – Zwart Sesamzaad – Yuzu – Dutch Wasabi – Sushi Rijst	€	24
SALADE KREEFT Witlof – Yoghurt – Nashipeer – Peterselie	€	30
BIO GANZENLEVER: GEBAKKEN & IJS Eiswein – Kruisbessen – Pistache	€	30

SOEPEN

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

WARM

HEILBOT Aubergine – Vin Jaune – Bonenkruid – Tomaat – Tuinbonen	€	29
ZEEBAARS & LANGOUSTINE Bloemkool – Kokos – Citroengras – Gele Curry	€	32
LIMBURGSE ASPERGE Daslook – Verjus – Druiven - Eidooier	€	27
GEKONFIJTE KWARTELBOUT Groene Asperge – Morieljes – Truffel – Sherry	€	28
GEBAKKEN WAGYU (50 gram) Aubergine – Miso – Bimi – Sambai	€	50

EXTRA 'S

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

SPECIALITEITEN

LASAGNE KREEFT	klein	€	38
Tomaat – Limburgse Mosterd	groot	€	52
GEBAKKEN ZEETONG	450 gram	€	53
Kappertjes Boter – Aardappel – Caesar Salad – Groentjes			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	48
Bearnaisesaus – Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Frites			
KROKANTE GEBAKKEN KALFSZWEZERIK		€	48
Appel Compote – Sjalot – Spitskool			
GEGRILDE TARBOT		€	55
Kreeften Sabayon – Limburgse Asperge – Morilles – Tuinbonen			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	30
Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	40
“DORMAEL” KAVIAAR 25 gram		€	95
Roseval Aardappel – Spinazie – Crème Fraîche			

DESSERTS

SABAYON	€	16
Seizoensfruit – Banaan – Citroen		
SOUFFLÉ PASSIEVRUCHT (20 minuten bereidingstijd)	€	20
Honing – Ananas – Banaan – Yuzu		
DAME BLANCHE (aan tafel uitgeserveerd)	€	18
Vanille – Chocolade – Amandel		
AARDBEI	€	16
Vanille – Rabarber – Citroenschil – Lievevrouwebedstro		
KAASWAGEN		
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks	€	15
Supplement per extra stuk kaas	€	5
KOFFIE/THEE COMPLEET	€	11
Huisgemaakte Friandises		