

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	Brioche – 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 – Sambai 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.

Tartaar Kalfsvlees.....Radijs – Amsterdamse Ui – Jalapeño Peper – Dashi Bouillon

Noordzee Krab & Kaviaar..... Groene Appel – Komkommer – Karnemelk

ScholGroene Kruiden – Venkel – Nouilly Prat – Citroenschil

Langoustine.....Wortel – Dumpling – Citroengras – Mango

Boerderij Eend Rode Biet – Mokka – Spitskool – Hazelnoot – Kers

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

Of

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

Abrikoos.....Honing – Yoghurt – Karamel – Limoen

MENU	4 gangen	€	90
Tartaar – Schol – Eend - Abrikoos			
MENU	5 gangen	€	105
Tartaar – Schol – Langoustine – Eend – Abrikoos			
MENU	6 gangen	€	125
Tartaar – Krab – Schol – Langoustine – Eend – Abrikoos			
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.

TomaatParmezaanse Kaas – Mosterdzaad – Kruiden

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

Bloemkool.....Beurre Noisette – Cashewnoot – Kappertjes – Citroen

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

Kaas & Noten..... Groene Asperge – Zomertruffel – Pastinaak – Cantharellen

3 stukjes kaas van de KaaswagenKruidkoek – Druiven

Abrikoos.....Honing – Yoghurt – Karamel – Limoen

MENU	4 gangen	€	85
Tomaat – Bloemkool – Kaas & Noten – Abrikoos			
MENU	5 gangen	€	100
Tomaat – Bloemkool – Koolrabi – Kaas & Noten – Abrikoos			
MENU	6 gangen	€	115
Tomaat – Meloen – Bloemkool – Koolrabi – Kaas & Noten – Abrikoos			
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
TONIJN & NOORDZEE KRAB Radijs – Appel – Karnemelk – Komkommer	€	29
TOMAAAT Parmezaanse Kaas – Mosterdzaad – Kruiden	€	25
SALADE KREEFT Komkommer – Cavaillon Meloen – Tomaat – Sesamzaad – Curry	€	30
BIO GANZENLEVER: GEBAKKEN & IJS Eiswein – Nashi Peer – Pistache	€	30

SOEPEN

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

WARM

SCHOL Groene Kruiden – Venkel – Nouilly Prat – Citroenschil	€	27
LANGOUSTINE Wortel – Dumpling – Citroengras – Mango	€	35
BLOEMKOOL Beurre Noisette – Cashewnoot – Kappertjes – Citroen	€	26
GEKONFIJTE KWARTELBOUT Rode Biet – Mokka – Spitskool – Hazelnoot – Kers	€	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 Salade – Groentjes			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	48
Bearnaisesaus – Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Frites			
KROKANTE GEBAKKEN KALFSZWEZERIK		€	48
Appel Compote – Sjalot – Spitskool			
GEGRILDE TARBOT		€	55
Kreeften Sabayon – Groene Asperge – Cantharellen			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	30
Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	40
KAVIAAR 25 gram		€	95
Roseval Aardappel – Spinazie – Crème Fraîche			

DESSERTS

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