

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.

Zeeuwse Kingfish.....Bloemkool – Bergamot – Earl Grey – Koolrabi – Plankton

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

KabeljauwGerookte Paling – Groene Kruiden – Spinazie – Venkel – Zuurkool

Coquille.....Truffel – Aardpeer – Shisoblad – Eekhoortjesbrood – Hazelnoot

Hert Witlof – Zoete Aardappel – Rode Ui – Koffie

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

Of

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

Tonkaboon.....Honing – Yoghurt – Ananas – Vanille – Rozemarijn

MENU	4 gangen	€	95
Kingfish – Kabeljauw – Hert – Tonkaboon			
MENU	5 gangen	€	110
Kingfish – Kabeljauw – Coquille – Hert - Tonkaboon			
MENU	6 gangen	€	130
Kingfish – Krab – Kabeljauw – Coquille – Hert - Tonkaboon			
MENU	7 gangen	€	145
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.

Tomaat “Wim Peters” SomerenMosterdzaad – Belper Knolle – Amsterdamse Uien

Oerwortel.....Basilicum – Karnemelk – Walnoot

Gerookte Knolselderij.....Bladselderij – Citroenschil

Spruiten.....Zwart Sesamzaad – Nashipeer – Topinamboer – Ui

Pasta Truffel..... Eekhoortjesbrood – Gepocheerd Ei – Parmezaanse Kaas

3 stukjes kaas van de KaaswagenKruidkoek – Druiven

Tonkaboon.....Honing – Yoghurt – Ananas – Vanille – Rozemarijn

MENU	4 gangen	€	90
Tomaat – Knolselderij – Truffel – Tonkaboon			
MENU	5 gangen	€	105
Tomaat – Knolselderij – Spruiten – Truffel – Tonkaboon			
MENU	6 gangen	€	120
Tomaat – Oerwortel – Knolselderij – Spruiten – Truffel – Tonkaboon			
MENU	7 gangen	€	135
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 € 30
Haricots Verts – Gepocheerd Ei – Kletskep Parmezaan

ZEEUWSE KINGFISH € 29
Bloemkool – Bergamot – Earl Grey – Koolrabi – Plankton

TOMAAT “Wim Peters” SOMEREN € 25
Mosterdzaad – Belper Knolle – Amsterdamse Uien

SALADE KREEFT € 30
Witlof – Groene Appel – Gele Biet - Yoghurt

BIO GANZENLEVER: GEBAKKEN & IJS € 30
Eiswein – Nashi Peer – Pistache

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE € 14
Ravioli Langoustine – Rouille

WARM

KABELJAUW € 27
Gerookte Paling – Groene Kruiden – Spinazie – Venkel – Zuurkool

TAARTJE COQUILLE EN OESTER € 35
Prei – Vin Jaune – Avruga Kaviaar

PASTA TRUFFEL € 35
Gepocheerd Ei – Eekhoorntjesbrood – Parmezaanse Kaas

GEKONFIJTE KWARTELBOUT € 28
Witlof – Zoete Aardappel – Rode Ui – Koffie

GEBAKKEN WAGYU (50 gram) € 55
Aubergine – Miso – Bimi – Sambai

EXTRA ‘S

FRANSE FRITES € 6
Chardonnay Mayonaise

FRANSE FRITES – TRUFFEL – PARMEZAAN € 11
Truffel Mayonaise

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		
TONKABOON	€	16
Honing – Yoghurt – Ananas – Vanille – Rozemarijn		
SOUFFLÉ TROPISCH FRUIT (20 minuten bereidingstijd)	€	20
Yoghurt – Mango – Banaan – Yuzu		
KAASWAGEN		
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks	€	15
Supplement per extra stuk kaas	€	5
KOFFIE/THEE COMPLEET	€	11
Huisgemaakte Friandises		