

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
Red Bull – Groene Appel – Citroen	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 € 57.50

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.

Coquille.....Bospeen – Yoghurt – Anijszaad – Limoen

Gambero Rosso..... Kaviaar – Eidooier 63°C – Bloemkool – Bergamot

ZeetongHollandse Garnalen – Kappertjes – Peterselie – Verjus

Kalfszwezerik.....Unagi Paling – Aubergine – Miso – Snijbonen – Nashipeer

Entrecote Dubbel doel Koe..... Morilles – Chorizo – Daslook – Tomaat – Courgette

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

Of

BIO Ganzenlever: Gebakken en Crème.....Cuba Libre – Appel – Hazelnoot

Terrine Flensjes.....Banaan – Bloedsinaasappel – Walnoot – Tonkaboon

MENU	4 gangen	€	105
-------------	-----------------	---	------------

Coquille – Zeetong – Entrecote – Flensjes

MENU	5 gangen	€	120
-------------	-----------------	---	------------

Coquille – Zeetong – Kalfszwezerik – Entrecote – Flensjes

MENU	6 gangen	€	140
-------------	-----------------	---	------------

Coquille – Gambero Rosso – Zeetong – Kalfszwezerik – Entrecote – Flensjes

MENU	7 gangen	€	155
-------------	-----------------	---	------------

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 € 13.50 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” SomerenHummes – Mosterzaad – Amsterdamse Uien

Oerwortel.....Basilicum – Karnemelk – Zonnebloempit

Tortellini Spinazie.....Basilicum – Courgette – Ratatouille – Belper Knolle

BBQ Paksoi.....Aubergine – Choi Sum – Yakanuki – Kokos – Citroengras

Risotto Morilles.....Roscoff Ui – Groene Asperge – Knolselderij – Lente Truffel

3 stukjes kaas van de KaaswagenKruidkoek – Druiven

Terrine Flensjes.....Banaan – Bloedsinaasappel – Walnoot – Tonkaboon

MENU	4 gangen	€	100
Tomaat – Tortellini – Risotto – Flensjes			
MENU	5 gangen	€	115
Tomaat – Tortellini – BBQ Paksoi – Risotto – Flensjes			
MENU	6 gangen	€	130
Tomaat – Oerwortel – Tortellini – BBQ Paksoi – Risotto – Flensjes			
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 € 13.50 p.p.

We houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.

KOUD / LAUWWARM

TARTAAR OSSENHAAS & DUTCH WASABI € 29
Radijs – Mosterdzaad – Sjalot – Komkommer

COQUILLE € 31
Bospeen – Yoghurt – Anijszaad – Limoen

TOMAAAT “Wim Peters” SOMEREN € 26
Hummes – Mosterzaad – Amsterdamse Uien

SALADE KREEFT € 32
Witlof – Groene Appel – Gele Biet – Yoghurt

BIO GANZENLEVER: GEBAKKEN & CRÈME € 31
Cuba Libre – Appel – Hazelnoot

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE € 15
Ravioli Langoustine – Rouille

WARM

ZEETONG € 31
Hollandse Garnalen – Kappertjes – Peterselie – Verjus

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

KREEFT & ITALIAANSE TALEGGIO KAAS € 35
Basilicum – Tomaat – Courgette – Spinazie

GEKONFIJTE KWARTELBOUT € 29
Morilles – Chorizo – Daslook – Groene Asperge

KALFSZWEZERIK & UNAGI PALING € 32
Aubergine – Miso – Snijbonen – Nashipeer

GEBAKKEN WAGYU (50 gram) € 55
Sjalot – Bimi – Sambai

EXTRA ‘S

FRANSE FRITES € 6
Chardonnay Mayonaise

FRANSE FRITES – TRUFFEL – PARMEZAAN € 11
Truffel Mayonaise

SPECIALITEITEN

GEBAKKEN ZEETONG	450 gram	€	55
Kappertjes Boter – Aardappel – Caesar Salade – Groentjes			
GEBAKKEN OSSENHAAS - STROGANOFF		€	51
Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Frites			
GEGRILDE TARBOT		€	58
Kreeften Sabayon – Groene Asperge – Morilles			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	32
Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	42
RISOTTO MORILLES		€	39
Roscoff Ui – Groene Asperge – Knolselderij – Lente Truffel			
KAVIAAR 25 gram		€	95
Roseval Aardappel – Spinazie – Crème Fraîche			

DESSERTS

SABAYON		€	18
Rood Fruit – Basilicum – Citroen			
DAME BLANCHE (aan tafel uitgeserveerd)		€	19
Vanille – Chocolade – Amandel			
TERRINE FLENSJES		€	17
Banaan – Bloedsinaasappel – Walnoot – Tonkaboon			
SOUFFLÉ TROPISCH FRUIT (20 minuten bereidingstijd)		€	20
Yoghurt – Mango – Yuzu – Vanille			
KAASWAGEN			
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks		€	18
Supplement per extra stuk kaas		€	6
KOFFIE/THEE COMPLEET		€	13
Huisgemaakte Friandises			