

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	€	12
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.

Schotse Zalm “Red Label”.....Bospeen – Yoghurt – Anijszaad – Limoen

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

ZeetongHollandse Garnalen – Kappertjes – Peterselie – Verjus

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

Lam uit Texel..... Asperge – Morilles – Chorizo – Daslook – Tomaat

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

Zalm – Zeetong – Lam – Flensjes

MENU 5 gangen € 120

Zalm – Zeetong – Kalfszwezerik – Lam – Flensjes

MENU 6 gangen € 140

Zalm – Gambero Rosso – Zeetong – Kalfszwezerik – Lam – 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 – 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 & TRUFFEL Haricot Verts – Gepocheerd Ei – Parmezaanse Kaas	€	31
SCHOTSE ZALM “RED LABEL” Bospeen – Yoghurt – Anijszaad – Limoen	€	28
TOMAAT “Wim Peters” SOMEREN Hummes – Mosterzaad – Amsterdamse Uien	€	26
SALADE KREEFT Witlof – Groene Appel – Gele Biet – Yoghurt	€	32
BIO GANZENLEVER: GEBAKKEN & CRÈME Cuba Libre – Appel – Hazelnoot	€	32

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE Ravioli Langoustine – Rouille	€	15
ASPERGE SOEP Asperge – Bieslook – Ei	€	11

WARM

ZEETONG Hollandse Garnalen – Kappertjes – Peterselie – Verjus	€	32
KREEFT & ITALIAANSE TALEGGIO KAAS Basilicum – Tomaat – Courgette – Spinazie	€	35
TORTELINNI SPINAZIE Basilicum – Courgette – Ratatouille – Belper Knolle	€	26
GEKONFIJTE KWARTELBOUT Morilles – Chorizo – Daslook – Groene Asperge	€	29
KALFSZWEZERIK & UNAGI PALING Aubergine – Miso – Snijbonen – Nashipeer	€	32
GEBAKKEN WAGYU (50 gram) Sjalot – Bimi – Sambai	€	55

EXTRA ‘S

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

SPECIALITEITEN

GEBAKKEN ZEETONG	450 gram	€	55
Kappertjes Boter – Aardappel – Caesar Salade – Groentjes			
GEBAKKEN OSSENHAAS - STROGANOFF		€	51
Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Frites			
LAMSVLEES UIT TEXEL		€	46
Asperge – Morilles – Chorizo – Daslook – Tomaat			
GEGRILDE TARBOT		€	58
Kreeften Sabayon – Asperge – Morilles			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	32
Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	42
RISOTTO MORILLES		€	39
Roscoff Ui – 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			