

## APERITIEF BITES

<b>Groente Krokettjes</b>	Yuzu	2 stuks	€	5
<b>Jalapeño Krokettjes</b>	Cheddar – Piccalilly	2 stuks	€	6
<b>Garnalen Krokettjes</b>	Saffraan Mayonaise	2 stuks	€	9
<b>Aubergine &amp; Kummel</b>	Hummus – Crostini	4 stuks	€	8
<b>Geitenkaas</b>	Sesamzaad – Basilicum	2 stuks	€	8
<b>Gerookte Paling</b>	Brioche – Avruga Kaviaar	2 stuks	€	12
<b>Wasabi Kroepoek</b>	Ponzu Schuim	4 stuks	€	6
<b>Vitello Tonnato Tomaat</b>	Zuurdesemtuilles	2 stuks	€	11
<b>Gekarameliseerde Gamba</b>	Gele Curry	4 stuks	€	12
<b>Pata Negra Ham</b>	Crostini	50 gram	€	17
<b>Ganzenlever</b>	Suikerbrood – Rode Ui	4 stuks	€	18
<b>Iberico Ribs Oriëntaals</b>	Taco – Japanse Mayonaise	2 stuks	€	12

## GILLARDEAU OESTER No. 4 KOUD

Naturel	1 stuk	€	6
Merlotazijn – Sjalot	1 stuk	€	7
Mojito	1 stuk	€	7
Red Bull – Groene Appel – Citroen	1 stuk	€	7
Thaise Vinaigrette – Gember – Iki Bier	1 stuk	€	7
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.

**Langoustine.....**Pata Negra Ham – Basilicum – Cavaillon-Meloen – Ajo Blanco

\*\*\*\*\*

**Tartaar van Kalfsvlees.....** Kaviaar – Aardappel – Green Juice – Kappertjes

\*\*\*\*\*

**Zeebaars .....**Mosselen – Tomaat – Peterselie – Lamsoren – Saffraan

\*\*\*\*\*

**Coquille.....**Kokos – Citrus – Bospeen – Prei – Eucalyptus – Mango

\*\*\*\*\*

**Mechelse Koekoek.....** Asperge – Truffel – Girolles – Wortelmole – Sjalot – Dragon

\*\*\*\*\*

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

Of

**BIO Ganzenlever:** Gebakken, Terrine & Ijs.....Cuba Libre – Appel – Knolselderij

\*\*\*\*\*

**Aardbei.....**Vanille – Limoencress – Vlierbloesem – Pijnboompit

**MENU 4 gangen** € 105

Langoustine – Zeebaars – Koekoek – Aardbei

**MENU 5 gangen** € 120

Langoustine – Zeebaars – Coquille – Koekoek – Aardbei

**MENU 6 gangen** € 140

Langoustine – Kalf – Zeebaars – Coquille – Koekoek – Aardbei

**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” Someren** .....Oude Kaas – Mosterdzaad – Amsterdamse Uien  
\*\*\*\*\*

**Oerwortel**.....Basilicum – Karnemelk – Zonnebloempit  
\*\*\*\*\*

**Tortellini van Spinazie**.....Basilicum – Courgette – Ratatouille – Belper Knolle  
\*\*\*\*\*

**BBQ Paksoi**.....Aubergine – Yakanuki – Kokos – Citroengras  
\*\*\*\*\*

**Risotto Morilles**.....Roscoff Ui – Asperge – Knolselderij – Zomer Truffel  
\*\*\*\*\*

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

**Aardbei**.....Vanille – Limoencress – Vlierbloesem – Pijnboompit

**MENU 4 gangen** € 100

Tomaat – Tortellini – Risotto – Aardbei

**MENU 5 gangen** € 115

Tomaat – Tortellini – BBQ Paksoi – Risotto – Aardbei

**MENU 6 gangen** € 130

Tomaat – Oerwortel – Tortellini – BBQ Paksoi – Risotto – Aardbei

**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
LANGOUSTINE Pata Negra Ham – Basilicum – Cavaillon-Meloen – Ajo Blanco	€	30
TOMAAT “Wim Peters” SOMEREN Oude Kaas – Mosterdzaad – Amsterdamse Uien	€	26
SALADE KREEFT Koolrabi – Groene Appel – Venkel – Yoghurt	€	32
BIO GANZENLEVER: GEBAKKEN, TERRINE & IJS Cuba Libre – Appel – Knolselderij	€	32

## **SOEPEN**

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

## **WARM**

ZEEBAARS Mosselen – Tomaat – Peterselie – Lamsoren – Saffraan	€	30
KREEFT & ITALIAANSE TALEGGIO KAAS Basilicum – Tomaat – Courgette	€	35
COQUILLE Kokos – Citrus – Bospeen – Prei – Eucalyptus – Mango	€	32
TORTELLINI VAN SPINAZIE Courgette – Ratatouille – Belper Knolle	€	26
MECHELSE KOEKOEK Asperge – Truffel – Girolles – Wortelmole – Sjalot – Dragon	€	30
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
Kappertjesboter – Aardappel – Caesar Salade – Groentjes			
GEBAKKEN OSSENHAAS – BEARNAISESAUS		€	50
Romige Boontjes – Meloes-Ui – Franse Frites			
KROKANTE KALFSZWEZERIJK		€	50
Snijbonen – Nashipeer – Peterselie			
GEGRILDE TARBOT & KREEFT		€	58
Kreeften Sabayon – Asperge – Morilles			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	32
Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	42
RISOTTO MORILLES		€	39
Roscoff Ui – Groene Asperge – Knolselderij – Zomer 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			
AARDBEI		€	17
Vanille – Limoencress – Vlierbloesem – Pijnboompit			
SOUFFLÉ TROPISCH FRUIT (20 minuten bereidingstijd)		€	20
Yoghurt – Ananas – Banaan – Honing			
KAASWAGEN			
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks		€	18
Supplement per extra stuk kaas		€	6
KOFFIE/THEE COMPLEET		€	13
Huisgemaakte Friandises			