

APERITIEF BITES

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

Tonijn.....Radijs – Gerookte Soja – Dutch Wasabi – Dashi – Sambai Azijn

Krab.....Kaviaar – Kwartelei – Bloemkool – Waterkers – Gerookte Boter

HeilbotAardappel – Verjus – Anijszaad – Venkel

Langoustine.....Aubergine – Tomaat – Lardo Ham – Manzanilla Sherry

Kalfshaas.....Peterselie Wortel – Truffel – Cantharellen – Ui – Dragon

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

Of

BIO Ganzenlever: Gebakken, Terrine & Ijs.....Rode Biet – Amarena Kers – Appel

Peer.....Vanille – Bergamot – Earl Grey – Pecannoot

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

Tonijn – Heilbot – Kalf – Peer

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

Tonijn – Heilbot – Langoustine – Kalf – Peer

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

Tonijn – Krab – Heilbot – Langoustine – Kalf – Peer

MENU	7 gangen	€	160
-------------	-----------------	---	------------

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” SomerenOude Kaas – Mosterdzaad – Amsterdamse Uien

Prei..... Karnemelk – Zonnebloempit – Citroenschil

Tortellini van Spinazie.....Basilicum – Courgette – Ratatouille

Artisjok.....Aubergine – Dragon – Hazelnoot – Beurre Noisette

Gepocheerd Ei.....Risotto – Groene Asperge – Parmezaanse Kaas – Truffel – Ui

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

Peer.....Vanille – Bergamot – Earl Grey – Pecannoot

MENU	4 gangen	€	100
Tomaat – Tortellini – Ei - Peer			
MENU	5 gangen	€	115
Tomaat – Tortellini – Artisjok – Ei - Peer			
MENU	6 gangen	€	135
Tomaat – Prei – Tortellini – Artisjok – Ei - Peer			
MENU	7 gangen	€	150
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
TONIJN Radijs – Gerookte Soja – Dutch Wasabi – Dashi – Sambai	€	30
TOMAAT “Wim Peters” SOMEREN Oude Kaas – Mosterdzaad – Amsterdamse Uien	€	26
SALADE KREEFT “CEASER SALAD” Kropsla – Olijf – Groene Boontjes – Bleekselderij	€	32
BIO GANZENLEVER: GEBAKKEN, TERRINE & IJS Rode Biet – Amarena Kers – Appel	€	32

SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE Ravioli Langoustine – Rouille	€	15
---	---	----

WARM

HEILBOT Aardappel – Verjus – Anijszaad – Venkel	€	30
KREEFT & ITALIAANSE TALEGGIO KAAS Basilicum – Tomaat – Courgette	€	35
LANGOUSTINE Aubergine – Tomaat – Lardo Ham – Manzanilla Sherry	€	32
TORTELLINI VAN SPINAZIE Courgette – Ratatouille – Belper Knolle	€	26
GEKONFIJTE KWARTELBOUT Peterselie Wortel – Truffel – Cantharellen – Ui – 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 KALFSZWEZERIK		€	50
Snijbonen – Nashipeer – Peterselie			
GEGRILDE TARBOT & KREEFT		€	58
Kreeften Sabayon – Asperge – Morilles			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	33
Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	44
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			
PEER		€	17
Vanille – Bergamot – Earl Grey – Pecannoot			
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			