

## APERITIEF BITES

JALAPENO KROKETJES	Cheddar – Piccalilly	2 stuks	€	6
GARNALEN KROKETJES	Saffraan Mayonaise	2 stuks	€	9
GEROOKTE PALING	Cracker Zaden – Kruiden	2 stuks	€	10
WASABI KROEPOEK	Ponzu Schuim	4 stuks	€	6
HOLLANDSE NIEUWE	Toast Brioche – Avruga	2 stuks	€	9
VITTELLO TONATO TOMATO	Platbrood	2 stuks	€	9
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

## 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

**€ 49.50**

**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.  
Zo proeft en ziet u de kunsten van onze keuken.

**Tonijn**.....Koolrabi – Tijgermelk – Citrus – Eucalyptus

\*\*\*\*\*

**Steak Tartaar**.....Noordzee Krab – Zure Room – Sugar Snaps (supplement kaviaar € 20)

\*\*\*\*\*

**Zeebaars & Dumpling Paling**.....Lamsoren – Peterselie – Vin Jaune

\*\*\*\*\*

**Langoustine**.....Tomaat – Spinazie – Paprika – Pata Negraham – Olijf

\*\*\*\*\*

**Kalfshaas**.....Groene Asperge – Ui – Cantharellen – Zomer Truffel

\*\*\*\*\*

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

Of

**Ganzenlever:** Gebakken en Ijs.....Cuba Libre – Zonnebloempit

\*\*\*\*\*

**Frambozen**.....Citroen – Vlierbloesem – Witte Chocolade – Yoghurt

<b>MENU</b>	<b>4 gangen</b>	€	<b>85</b>
Tonijn – Zeebaars – Kalf – Frambozen			
<b>MENU</b>	<b>5 gangen</b>	€	<b>100</b>
Tonijn – Zeebaars – Langoustine – Kalf – Frambozen			
<b>MENU</b>	<b>6 gangen</b>	€	<b>120</b>
Tonijn – Tartaar – Zeebaars – Langoustine – Kalf – Frambozen			
<b>MENU</b>	<b>7 gangen</b>	€	<b>135</b>
Gehele menu			

## WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / Halve glazen arrangement 4 glazen	€	42.50 /	€	24.50
Wijn / Halve glazen arrangement 5 glazen	€	52.50 /	€	29.50
Wijn / Halve glazen arrangement 6 glazen	€	62.50 /	€	34.50
Wijn / Halve glazen arrangement 7 glazen	€	72.50 /	€	39.50

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 groente de hoofdrol speelt.  
In dit menu werken we met producten uit het seizoen en merendeels uit de regio.

**Komkommer** .....Jalapeño – Sesamzaad – Piccalilly

\*\*\*\*\*

**Prei**.....Nori – Aardappel – Tonburi – Citroenschil

\*\*\*\*\*

**Bloemkool**.....Cashewnoot – Myoga Gember

\*\*\*\*\*

**Aubergine**...Tomaat – Gerookte Soja – Padron Peper – Humus

\*\*\*\*\*

**Gepocheerd Ei**..... Morilles – Zomertruffel – Groene Asperge – Uien – Oude Kaas

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Frambozen**.....Citroen – Vlierbloesem – Witte Chocolade – Yoghurt

<b>MENU</b>	<b>4 gangen</b>	€	<b>80</b>
Komkommer – Bloemkool – Ei – Frambozen			
<b>MENU</b>	<b>5 gangen</b>	€	<b>95</b>
Komkommer – Bloemkool – Aubergine – Ei – Frambozen			
<b>MENU</b>	<b>6 gangen</b>	€	<b>110</b>
Komkommer – Prei – Bloemkool – Aubergine – Ei – Frambozen			
<b>MENU</b>	<b>7 gangen</b>	€	<b>125</b>
Gehele Menu			

## WIJNARRANGEMENTEN

Wijn / Halve glazen arrangement 4 glazen	€	42.50 /	€	24.50
Wijn / Halve glazen arrangement 5 glazen	€	52.50 /	€	29.50
Wijn / Halve glazen arrangement 6 glazen	€	62.50 /	€	34.50
Wijn / Halve glazen arrangement 7 glazen	€	72.50 /	€	39.50

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 Haricots Verts – Gepocheerd Ei – Kletskep Parmezaan	€	29
TONIJN Koolrabi – Tijgermelk – Citrus – Eucalyptus	€	27
KOMKOMMER Jalapeño – Sesamzaad – Piccalilly	€	24
SALADE KREEFT Kersttomaat – Cavallion Meloen – Kerrie	€	30
GANZENLEVER: GEBAKKEN & IJS Cola – Bruine Rum – Limoen – Zonnebloempit – Pistache	€	27
STEAK TARTAAR & NOORDZEE KRAB Crème Fraîche – Sugar Snaps	€	26

## SOEPEN

BISQUE LANGOUSTINE Ravioli Langoustine – Rouille	€	14
---	---	----

## WARM

ZEEBAARS & DUMPLING GEROOKTE PALING Lamsoren – Peterselie – Vin Jaune	€	28
LANGOUSTINE Tomaat – Spinazie – Paprika – Pata Negraham – Olijf	€	30
BLOEMKOOL Cashewnoot – Myoga Gember	€	25
GEBRADEN KWARTEL Rode Biet – Mokka – Ganzenlever Hazelnoot Crème	€	28
KROKANTE KALFSZWEZERIK & GELAKTE PALING Sambai – Yakiniki – Paksoi – Sjalot	€	31

## EXTRA 'S

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

## SPECIALITEITEN

LASAGNE KREEFT	klein	€	35
Tomaat – Limburgse Mosterd	groot	€	50
GEBAKKEN ZEETONG	450 gram	€	49
Seizoensgroenten – Eigen Braadjus			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	46
Bearnaisesaus – Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Frites			
KALFSHAAS & SUKADE		€	38
Ui – Cantharellen – Zomer Truffel			
GEGRILDE TARBOT		€	52
Kreeften Sabayon – Groene Asperge – Aardappel			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	28
Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	38

## DESSERTS

SABAYON		€	15
Seizoensfruit – Banaan – Citroen			
SOUFFLÉ RABARBER (20 minuten bereidingstijd)		€	16
Aardbei – Anijszaad – Honing – Dragon			
DAME BLANCHE (aan tafel uitgeserveerd)		€	17
Vanille – Chocolade – Amandel			
FRAMBOZEN		€	15
Citroen – Vlierbloesem – Witte Chocolade – Yoghurt			
KAASWAGEN			
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks		€	15
Supplement per extra stuk kaas		€	5
KOFFIE/THEE COMPLEET		€	11
Huisgemaakte Friandises			