

## 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	Bricoehe – 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
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

**€ 54.50**

**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.

**Blackcod**.....Waterkers – Witte Radijs – Kaviaar – Nori

\*\*\*\*\*

**Tartaar & Dingesneden Wagyu**.....Eidooier 63°C – Sjalot – Oesterblad

\*\*\*\*\*

**Schol & Langoustine à la Nage** .....Citroenschil – Prei – Sugar Snaps

\*\*\*\*\*

**Coquille**.....Aardpeer – Unagi – Shisoblad – Mierikswortel

\*\*\*\*\*

**Hert**.....Pompoen – Hazelnoot – Spitskool – Biet

\*\*\*\*\*

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

Of

**Ganzenlever:** Gebakken en Ijs.....Eiswein – Kruisbessen – Zonnebloempit

\*\*\*\*\*

**Appel**.....Cheesecake – Kruidnagel – Karamel – Vanille

<b>MENU</b>	<b>4 gangen</b>	€	<b>90</b>
Blackcod – Schol – Hert – Appel			
<b>MENU</b>	<b>5 gangen</b>	€	<b>105</b>
Blackcod – Schol – Coquille – Hert – Appel			
<b>MENU</b>	<b>6 gangen</b>	€	<b>125</b>
Blackcod – Wagyu – Schol – Coquille – Hert – Appel			
<b>MENU</b>	<b>7 gangen</b>	€	<b>140</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.

**Radijs** .....Geitenkaas – Hennepzaad – Steranijs – Piccalilly  
\*\*\*\*\*

**Oer Wortel**.....Karnemelk – Citroenschil – Zonnebloempit  
\*\*\*\*\*

**Dumpling Pompoen**.....Tom Kha Kai – Aubergine – Miso – Waterkastanje  
\*\*\*\*\*

**Spruiten**.....Aardpeer – Nashipeer – Zwart Sesamzaad – Ui  
\*\*\*\*\*

**Risotto Peterselie**..... Gepocheerd Ei – Trompette de la Mort – Aceto – Parmezaan  
\*\*\*\*\*

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

**Appel**.....Cheesecake – Kruidnagel – Karamel – Vanille

<b>MENU</b>	<b>4 gangen</b>	€	<b>85</b>
Radijs – Pompoen – Risotto – Appel			
<b>MENU</b>	<b>5 gangen</b>	€	<b>100</b>
Radijs – Pompoen – Spruiten – Risotto – Appel			
<b>MENU</b>	<b>6 gangen</b>	€	<b>115</b>
Radijs – Oer Wortel – Pompoen – Spruiten – Risotto – Appel			
<b>MENU</b>	<b>7 gangen</b>	€	<b>130</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	€	30
BLACKCOD Waterkers – Witte Radijs – Kaviaar – Nori	€	28
RADIJS Geitenkaas – Hennepzaad – Steranijs – Piccalilly	€	24
SALADE KREEFT Suikersla “Caesar Salad” – Tomaat – Artisjok – Parmezaanse Kaas	€	30
GANZENLEVER: GEBAKKEN & IJS Eiswein – Kruisbessen – Pistache	€	30

## **SOEPEN**

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

## **WARM**

SCHOL & LANGOUSTINE à la Nage Citroenschil – Prei – Sugar Snaps	€	28
TAARTJE COQUILLE & OESTER Prei – Vin Jaune – Avruga Kaviaar	€	30
SPRUITEN Aardpeer – Nashipeer – Zwart Sesamzaad – Ui	€	25
GEKONFIJTE KWARTELBOUW Pompoen – Hazelnoot – Spitskool – Biet	€	28
RISOTTO PETERSELIE Gepocheerd Ei – Trompette del la Mort– Aceto – Parmezaan	€	30
GEBAKKEN WAGYU ( 60 gram ) Aubergine – Miso – Bimi – Sambai	€	45

## SPECIALITEITEN

LASAGNE KREEFT	klein	€	38
Tomaat – Limburgse Mosterd	groot	€	52
GEBAKKEN ZEETONG	450 gram	€	52
Kappertjes Boter – Krokante Aardappel – Caesar Salad – Seizoen Groente			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	47
Bearnaisesaus – Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Frites			
KROKANTE GEBAKKEN KALFSZWEZERIK		€	47
Appel Compote – Sjalot – Savooiekool			
GEGRILDE TARBOT		€	55
Kreeften Sabayon – Groene Asperge – Aardappel			
RAVIOLI OSSENSTAART & TRUFFEL	klein 2 stuks	€	30
Artisjok – Paddenstoelen	groot 3 stuks	€	40

## DESSERTS

SABAYON		€	16
Seizoensfruit – Banaan – Citroen			
SOUFFLÉ PASSIEVRUCHT (20 minuten bereidingstijd)		€	20
Honing – Ananas – Banaan – Yuzu			
DAME BLANCHE (aan tafel uitgeserveerd)		€	17
Vanille – Chocolade – Amandel			
APPEL		€	15
Cheesecake – Kruidnagel – Karamel – Vanille			
KAASWAGEN			
Een selectie van onze kaaswagen 3 stuks		€	15
Supplement per extra stuk kaas		€	5
KOFFIE/THEE COMPLEET		€	11
Huisgemaakte Friandises			