

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	Bricolhe – 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

Noordzee Krab & Tonijn.....Rode Grapefruit – Witte Radijs – Dutch Wasabi

Tartaar & Dungesneden Wagyu.....Eidooier 63°C – Sjalot – Oesterblad

Winter KabeljauwSpinazie – Prei – Zuurkool – Gerookte Paling

Coquille.....Aardpeer – Morieljes – Shisoblad – Truffel – Ui

Anjou Duif.....Rode Biet – Koolrabi – Pruim – Umeboshi – Hazelnoot

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

Of

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

Bloedsinaasappel.....Flensjes – Banaan – Vanille – Atsina

MENU	4 gangen	€	90
Noordzee Krab – Kabeljauw – Duif – Sinaasappel			
MENU	5 gangen	€	105
Noordzee Krab – Kabeljauw – Coquille – Duif – Sinaasappel			
MENU	6 gangen	€	125
Noordzee Krab – Wagyu – Kabeljauw – Coquille – Duif – Sinaasappel			
MENU	7 gangen	€	140
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

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 € 12.50 p.p.

We houden graag rekening met uw allergieën en dieetwensen.

GROENTE MENU MARREES

RadijsGeitenkaas – 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 – Morieljes – Aceto – Parmezaan

3 stukjes kaas van de KaaswagenKruidkoek – Druiven

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

MENU 4 gangen € 85

Radijs – Pompoen – Risotto – Appel

MENU 5 gangen € 100

Radijs – Pompoen – Spruiten – Risotto – Appel

MENU 6 gangen € 115

Radijs – Oer Wortel – Pompoen – Spruiten – Risotto – Appel

MENU 7 gangen € 130

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

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 € 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
NOORDZEE KRAB & TONIJN Rode Grapefruit – Witte Radijs – Dutch Wasabi	€	29
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

KABELJAUW & GEROOKTE PALING Citroenschil – Prei – Sugar Snaps	€	29
TAARTJE COQUILLE & OESTER Prei – Vin Jaune – Avruga Kaviaar	€	30
SPRUITEN Aardpeer – Nashipeer – Zwart Sesamzaad – Ui	€	25
GEKONFIJTE KWARTELBOUT Pompoen – Hazelnoot – Spitskool – Biet	€	28
RISOTTO PETERSELIE Gepocheerd Ei – Morieljes– 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 – Aardappel – Caesar Salad – Groentjes			
GEBAKKEN OSSENHAAS		€	47
Bearnaisesaus – Romige Boontjes – Meloes Ui – Franse Frites			
KROKANTE GEBAKKEN KALFSZWEZERIJK		€	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
OCIETRA KAVIAAR 25 gram		€	95
Roseval Aardappel – Spinazie – Crème Fraîche			

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			