

Menu Bretelli

In dit menu werken we met de mooiste producten uit het seizoen.
Laat u verrassen zo proeft en ziet u de kunsten van onze keuken.
We houden in dit menu graag rekening met uw allergieën.
Als u toch enig inzicht in het menu wilt hebben maken we dit graag bekend.
Wij serveren kaas i.p.v. een zoet dessert voor een supplement van € 6,50 p.p.
Menu's zijn alleen per tafel te bestellen.

Menu

4 gangen	€ 67,50
5 gangen	€ 77,50

Bijpassend wijn / BOB-arrangement

4 gangen	€ 32,50 / € 18,75
5 gangen	€ 40,00 / € 22,50

All In Menu: Menu – Bijpassende Wijnen – Water – Koffie (exclusief aperitief)

4 gangen	€ 110,00
5 gangen	€ 127,50

Menu Marelli

Gastronomisch proeverij menu met de lievelingsgerechten van Jan!
Menu's zijn alleen per tafel te bestellen.

Kreeft

Baby kreeft met een salade van veldsla, watermeleoen, groene tomaat en yoghurt met een frisse vinaigrette van basilicum.

*** Gillardeau Oester ***

Gepocheerde Gillardeau oester op een puree van dille met zilte groenten, luchtige saus van lavendel, citroen en Avruga kaviaar.

Tijgerzeewolf

Gebakken tijgerzeewolf op couscous met daslook, Provencaals garnituur van rode paprika, zwarte olijven en aubergine.

Tarbot

Gegrilde tarbot op een puree van gerookte knolselderij, champignon de Paris, doperwtten met een jus van gebakken kip en morieljes.

Zomer Ree

Gebakken reerug met Limburgse asperges en een mousseline van bonenkruid, romige tuinbonen, spekjes en tomaat met tamarinde.

*** Ganzenlever ***

Gebakken ganzenlever met smaken van rode biet, vijgen, mokka en cacao.

Keuze van onze Kaaswagen

Limburgse stroop, truffelhoning en kruidkoek.

of

Frambozen

Frambozen met een crème van kwark en vanille, roomijs van verveinne.

Frambozen met een espuma van Gin Tonic en komkommer.

MENU

Menu € 87,50

Menu inclusief *** € 99,50

Bijpassend wijn / BOB-arrangement

Menu € 42,50 / € 23,75

Menu inclusief *** € 55,00 / € 30,00

All In Menu: Menu – Bijpassende Wijnen – Water – Koffie (exclusief aperitief)

Menu € 140

Menu inclusief *** € 165

Specialiteiten van Bretelli

Gerechten die in de loop der jaren “klassiekers” zijn geworden in de keuken van Jan Marrees en niet meer mogen ontbreken op de menukaart van Bretelli!

Voorgerechten

Oester “Mojito” “Bretelli Style” Gemarineerde Gillardeau Oester met Mojito	per stuk	€ 4,75
Bisque van Langoustine Rouille – Croutons – Geplette Langoustine		€ 17,50
Tartaar Ossenhaas & Truffel Groene Boontjes – Gepocheerd Ei – Parmezaanse Kaas		€ 27,50
Taartje Coquille & Oester (Warm) Prei – Noilly Prat – Avruga Kaviaar		€ 29,50
Gepocheerd Ei & ANNA Kaviaar “Gold Label” 10 gram Ziltige Groenten – Prei		€ 39,50

In verband met de complexiteit van onze gerechten vragen wij u beleefd om bij uw keuze het aantal verschillende gerechten tot maximaal drie per gang te beperken.

Specialiteiten van Bretelli

Tussen & Hoofdgerechten

Lasagne Kreeft	klein € 30,00
Tomaat – Limburgse Mosterd – Venkel	groot € 40,00
Ravioli Ossenstaart & Truffel	klein € 25,00
Groene Asperge – Paddenstoelen – Rucola	groot € 35,00
Gebakken Ossenhaas	€ 37,50
Spinazie – Ui Soorten – Franse Frietjes	
Krokant Gebakken Kalfszwezerik	€ 37,50
Knolselderij – Gekarameliseerde Appel	
Op de graat gebakken Zeetong	€ 37,50
Eigen Braadjus – Seizoensgroenten	
Kaas & Noten: Vegetarisch	€ 30,00
Rode Biet – Bundelzwam	

MEERDERE VEGETARISCHE GERECHTEN IN OVERLEG!

Desserts

Dessert van de dag	€ 11,50
Sabayon Muskaatwijn & Sorbetijs	€ 12,50
Seizoensfruit	
Frambozen	€ 12,50
Gin Tonic – Kwark – Vanille	
Keuze van onze Kaaswagen	€ 16,50
Truffelhoning – Kruidkoek – Druiven	