

# 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 € 7,50 p.p.  
Menu's zijn alleen per tafel te bestellen.

## Menu

3 gangen	€ 49,50
4 gangen	€ 62,50
5 gangen	€ 72,50

## Bijpassend wijn / bob arrangement

3 gangen	€ 25,00 / € 15,00
4 gangen	€ 32,50 / € 18,75
5 gangen	€ 40,00 / € 22,50

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

3 gangen	€ 84,50
4 gangen	€ 105,00
5 gangen	€ 122,50

# Menu Marelli

Gastronomisch proeverij menu met de lievelingsgerechten van Jan!

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen.

## Coquille en Ganzenlever

*Gegrilde coquille met ganzenlever, smaken van topinamboer, gebrande crosne en fris gemarineerde witlof met een vinaigrette van rucola*

## \*\*\* Langoustine \*\*\*

*Geroosterde langoustine met bereidingen van venkel en een schuimige bisque van langoustine*

## Corvina en Kreeft

*Gebakken corvina met gekarameliseerde kreeft, fregola met basilicum, Provençaals garnituur en saffraan saus*

## Griet

*Gegrilde griet op een puree van witte uien met een vinaigrette van sambai met gebakken eekhoorntjesbrood en een ravioli van spinazie*

## \*\*\* Kalfszwezerik & Gerookte Paling\*\*\*

*Krokant gebakken kalfszwezerik met oriëntaals gelakte paling op een puree van peterselie en bleekselderij met en saus van sjalotten*

## Hertenrugfilet

*Gebakken hertenrugfilet met een puree van pastinaak en bereidingen van rode biet, mokka en een jus met abrikoos*

## Keuze van onze Kaaswagen

*Limburgse stroop, truffelhoning en kruidkoek*

**of**

## Ananas

*Crème van rozemarijn met yoghurt en gemarineerde ananas met gekarameliseerde walnoten en roomijs van garam masala*

## Menu

Menu € 82,50

Menu inclusief \*\*\* € 94,50

## 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 € 135

Menu inclusief \*\*\* € 160

# 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

<b>Oester “Mojito” “Bretelli Style”</b> Gemarineerde Gillardeau Oester met Mojito	per stuk	<b>€ 4,75</b>
<b>Bisque van Langoustine</b> Rouille – Croutons – Geplette Langoustine		<b>€ 17,50</b>
<b>Voor / Tussengerechten van menu Bretelli</b> Deze zijn afzonderlijk te bestellen		<b>€ 25,00</b>
<b>Coquille &amp; Ganzenlever</b> Witlof – Topinamboer – Rucola		<b>€ 27,50</b>
<b>Tartaar Ossenhaas &amp; Truffel</b> Groene Boontjes – Gepocheerd Ei – Parmezaanse Kaas		<b>€ 25,00</b>
<b>Taartje Coquille &amp; Oester (Warm)</b> Prei – Noilly Prat – Avruga Kaviaar		<b>€ 29,50</b>
<b>Gepocheerd Ei &amp; ANNA Kaviaar “Gold Label” 10 gram</b> Ziltige Groenten – Prei		<b>€ 39,50</b>

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

<b>Lasagne Kreeft</b> Tomaat – Limburgse Mosterd – Venkel	klein € 30,00 groot € 40,00
<b>Corvina &amp; Kreeft</b> Basilicum – Fregola – Provençaals Garnituur	klein € 25,00 groot € 35,00
<b>Grietfilet</b> Eekhoorntjesbrood – Spinazie – Witte Uien	klein € 27,50 groot € 37,50
<b>Ravioli Ossenstaart &amp; Truffel</b> Groene Asperge – Paddenstoelen – Rucola	klein € 25,00 groot € 35,00
<b>Gebakken Ossenhaas</b> Spinazie – Ui Soorten – Franse Frietjes	€ 37,50
<b>Op de graat gebakken Zeetong</b> Eigen Braadjus – Seizoen groenten	€ 39,50
<b>Kaas &amp; Noten: Vegetarisch</b> Rode Biet – Bundelzwam	€ 30,00

**MEERDERE VEGETARISCHE GERECHTEN IN OVERLEG!**

## Desserts

<b>Dessert van de dag</b>	€ 11,50
<b>Sabayon Muskaatwijn &amp; Sorbetijs</b> Seizoen fruit	€ 12,50
<b>Ananas – Rozemarijn</b> Yoghurt – Garam Masala – Walnoten	€ 12,50
<b>Keuze van onze Kaaswagen</b> Truffelhoning – Kruidkoek – Druiven	€ 16,50