

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

4 gangen	€ 67,50
5 gangen	€ 77,50

Bijpassend wijn / BOB-arrangement

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

Al 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.

Coquille en Ganzenlever

Gegrilde coquille met ganzenlever met smaken van topinamboer, gebrande crosnes 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 met fregola met basilicum en Provençaals garnituur en saffraan saus.

Griet

Gegrilde griet op een puree van witte uien met een vinaigrette van sambai met gebakken eekhoortjesbrood en een ravioli van spinazie.

*** Kalfszwezerik & Gerookte Paling***

Krokant gebakken kalfszwezerik met oriëntaals gelakeerde paling op een puree van peterselie met een saus van sjalotten en bleekselderij.

Hertenrugfilet

Gebakken hertenrugfilet met een puree van pastinaak en bereidingen van rode biet met 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 € 87,50

Menu inclusief *** € 99,50

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
Voorgerecht menu Bretelli Deze zijn afzonderlijk te bestellen		€ 25,00
Coquille & Ganzenlever Witlof – Topinamboer – Rucola		€ 27,50
Tartaar Ossenhaas & Truffel Groene Boontjes – Gepocheerd Ei – Parmezaanse Kaas		€ 25,00
Taartje Coquille & Oester (Warm) Prei – Noilly Prat – Avruga Kaviaar		€ 29,50
Gepocheerd Ei & 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

Corvina & Kreeft klein € 25,00
Basilicum – Fregola – Provençaals Garnituur groot € 35,00

Grietfilet klein € 27,50
Eekhoortjesbrood – Spinazie – Witte uien groot € 37,50

Ravioli Ossenstaart & Truffel klein € 25,00
Groene Asperge – Paddenstoelen – Rucola groot € 35,00

Hertenrugfilet € 37,50
Pastinaak – Rode Biet - Abrikozen

Gebakken Ossenhaas € 37,50
Bleekselderij – Ui Soorten – Franse Frietjes

Op de graat gebakken Zeetong € 39,50
Eigen Braadjus – Seizoen groenten

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
Seizoen fruit

Ananas - Rozemarijn € 12,50
Yoghurt – Garam Masala – Walnoten

Keuze van onze Kaaswagen € 16,50
Truffelhoning – Kruidkoek – Druiven