

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.

Tarbot & Pata Negraham “Lente 2018”

Lente salade van gegrilde tarbot met diverse bereidingen van tomatensoorten, artisjok en een mousse van Pata Negra ham en “groene gazpacho”

Kreeft & ANNA-kaviaar

In gerookte boter gewelde kreeft met Limburgse asperge en een crème van lavas, gepocheerd kwarteleitje en een saus van aardappel en karnemelk.

Zeebaars

Zacht gegaarde zeebaars met gepocheerde oester en een emulsie van oester met gemarineerde prei met zilte groente en saus van lavendel.

Lamsrug & Lamsnek

Gebraden lamsrug en gestoofde lamsnek met tomaat en bereidingen van diverse wortelsoorten en lamsjus met harissa

***** Ganzenlever *****

Gebakken ganzenlever met bereidingen van rode biet, mokka en cacao met appel

Keuze van onze Kaaswagen

Limburgse stroop, truffelhoning en kruidkoek

of

Frambozen & Gin Tonic

*Gemarineerde frambozen met een crème van geitenyoghurt en roomijs van verveine.
Apart geserveerd frambozen met komkommer en espuma van Gin-Tonic*

Menu

Menu € 82,50

Menu inclusief *** € 92,50

Bijpassend wijn / bob arrangement

Menu € 42,50 / € 23,75

Menu inclusief *** € 50,00 / € 27,50

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

Menu € 130,00

Menu inclusief *** € 152,50

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
Voor / Tussengerechten van menu Bretelli Deze zijn afzonderlijk te bestellen		€ 25.00
Tarbot & Pata Negra ham “Lente 2018” Tomaat – “Groene Gazpacho” – Artisjok		€ 27.50
Tartaar Ossenhaas & Truffel Groene Boontjes – Gepocheerd Ei – Parmezaanse Kaas		€ 25,00
Taartje Coquille & Oester (Warm) Prei – Noilly Prat – ANNA Kaviaar		€ 29,50

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 Tomaat – Limburgse Mosterd – Venkel	klein € 30,00 groot € 40,00
Zeebaars & Oester Zilte groente – Prei – Lavendel	klein € 25,00 groot € 35,00
Ravioli Ossenstaart & Truffel Limburgse Asperge – Paddenstoelen – Rucola	klein € 25,00 groot € 35,00
Krokant gebakken Kalfszwezerik Limburgse Asperge – Morilles – Appel	€ 37,50
Gebakken Ossenhaas Boontjes – Rode ui – Dikke Friet	€ 37,50
Op de graat gebakken Zeetong Eigen Braadjus – Seizoen groenten	€ 39,50
Kaas & Noten: Vegetarisch Rode Biet – Wortelsoorten	€ 30,00

MEERDERE VEGETARISCHE GERECHTEN IN OVERLEG!

Desserts

Dessert van de dag	€ 11,50
Sabayon Muskaatwijn & Sorbetijs Seizoen fruit	€ 12,50
Frambozen & Gin Tonic Geitenyoghurt – Komkommer – Verveine	€ 12,50
Keuze van onze Kaaswagen Truffelhoning – Kruidkoek – Druiven	€ 16,50