

# 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.

## Kreeft

*Salade van kreeft met gemarineerde radijs, groene tomaat en watermeloen met een frisse vinaigrette van basilicum*

## Coquille & Langoustine

*Gegrilde coquille met diverse bereidingen van venkel met een saus van langoustine en droge vermouth en ANNA kaviaar*

## Tijger Zeewolf

*Gebakken tijger zeewolf gepaneerd in een crunch van chorizo met bloemkool en kai-lan en een schuimige saus van chorizo met hazelnoten*

## Ossenhaas

*Gebakken ossenhaas met cantharellen en truffel met smaken van artisjok, snijbonen en zwarte knoflook*

## \*\*\* 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

<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>Kreeft</b> Groene Tomaat – Radijs – Watermeloen		<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 – ANNA Kaviaar		<b>€ 29,50</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>Tijger Zeewolf</b> Bloemkool – Chorizo – Hazelnoten	klein € 25,00 groot € 35,00
<b>Ravioli Ossenstaart &amp; Truffel</b> Groene Asperge – Paddenstoelen – Rucola	klein € 25,00 groot € 35,00
<b>Krokant gebakken Kalfszwezerik</b> Artisjok – Cantharellen – Appel	€ 37,50
<b>Gebakken Ossenhaas</b> Boontjes – Sjalot – Dikke Friet	€ 37,50
<b>Op de graat gebakken Zeetong</b> Eigen Braadjus – Seizoen groenten	€ 39,50
<b>Kaas &amp; Noten: Vegetarisch</b> Rode Biet – Wortelsoorten	€ 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>Frambozen &amp; Gin Tonic</b> Geitenyoghurt – Komkommer – Verveine	€ 12,50
<b>Keuze van onze Kaaswagen</b> Truffelhoning – Kruidkoek – Druiven	€ 16,50