

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

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

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 € 87,50

Menu inclusief *** € 97,50

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 € 140,00

Menu inclusief *** € 157,50

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
Kreeft Groene Tomaat – Radijs – Watermeloen		€ 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 klein € 30,00
Tomaat – Limburgse Mosterd – Venkel groot € 40,00

Tijger Zeewolf klein € 25,00
Bloemkool – Chorizo – Hazelnoten groot € 35,00

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

Krokant gebakken Kalfszwezerik
Artisjok – Cantharellen – Appel € 37,50

Gebakken Ossenhaas € 37,50
Boontjes – Sjalot – Dikke Friet

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

Kaas & Noten: Vegetarisch € 30,00
Rode Biet – Wortelsoorten

MEERDERE VEGETARISCHE GERECHTEN IN OVERLEG!

Desserts

Dessert van de dag € 11,50

Sabayon Muskaatwijn & Sorbetijs € 12,50
Seizoen fruit

Frambozen & Gin Tonic € 12,50
Geitenyoghurt – Komkommer – Verveine

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