

# 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 “Classics”

Gastronomisch proeverij menu met de beste gerechten van Jan van de afgelopen jaren! Menu ter ere van de laatste weken van Bretelli.  
Menu's zijn alleen per tafel te bestellen.

## **Tonijn & Kreeft**

*Gemarineerde tonijn met gekarameliseerde kreeft, diverse bereidingen van radijssoorten met een marshmallow van soja en een vinaigrette van passievrucht*

## **\*\*\*Tartaar Ossenhaas\*\*\***

*Tartaar van ossenhaas met een gepocheerde eidooier, groene boontjes en truffel*

## **\*\*\*Coquille & “Mojito” Oester\*\*\***

*Taartje van coquilles, jonge prei en ANNA kaviaar met een saus van droge vermout.  
Apart geserveerd met een “Mojito”oester*

## **Grietfilet**

*Zacht gegaarde grietfilet met cashewnootjes en diverse bereidingen van wortel met een Thaise kokossaus en rode peperolie*

## **Ravioli Ossenstaart**

*Ravioli van ossenstaart en truffel met artisjok, lamellen van Parmezaanse Kaas en een paddenstoelensaus*

## **Hertenrug filet**

*Gebraden hertenrug filet met een puree van pastinaak, compote van rode biet en vijgen met sjalot en een specerijenjus*

## **Chocolate Dream**

*Diverse bereidingen van chocolade met ananas en een gel van duindoornbes*

## **Menu**

Menu € 79,50  
Menu inclusief \*\*\* € 105.00

## **Bijpassend wijn / bob arrangement**

Menu € 40,00 / € 22,50  
Menu inclusief \*\*\* € 55,00 / € 30.00

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

Menu € 130,00  
Menu inclusief \*\*\* € 165.00

# 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>Tonijn &amp; kreeft</b> Radijs – Soja – Passievrucht		<b>€ 27,50</b>
<b>Tartaar Ossenhaas &amp; Truffel</b> Groene Boontjes – Gepocheerd Ei – Parmezaanse Kaas		<b>€ 27,50</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

**Lasagne Kreeft** klein € 30,00  
Tomaat – Limburgse Mosterd – Venkel groot € 40,00

**Griet** klein € 25,00  
Wortel – Thaise Kokos 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

**Chocolate Dream** € 12,50  
Ananas – Duindoornbes

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