

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.

Langoustine & ANNA kaviaar

Langoustine met frisse bereidingen van aardappel, radijs en koolrabi met een crème van peterseliewortel, vinaigrette van waterkers en ANNA kaviaar

*** Tartaar Kalfsvlees ***

Tartaar van kalfsvlees met krokante uien, karamel met bereidingen van bloemkool en Limburgse mosterd

Grietfilet

Zacht gegaarde grietfilet met bereidingen van gele wortel, paksoi, sesamolie en een Thaise kokossaus met cashewnoten

Coquille & Truffel

Gegrilde coquille op een crème van paddenstoelen met een jus van grotchampignons en peterselie, ravioli van spinazie met vers geschaafde truffel

Anjou Duif & Ganzenlever

Gebraden Anjou duif en gebakken ganzenlever met bereidingen van rode biet, mokka, pompoen en een specerijen jus met abrikoos

Keuze van onze Kaaswagen

Limburgse stroop, truffelhoning en kruidkoek

of

Banaan & Ananas

Mousse van blonde chocolade met een luchtige cake van banaan en bruine rum, sorbet van banaan met yuzu en roomijs van gezouten pinda

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
Langoustine & ANNA kaviaar Peterseliewortel – Roseval – Koolrabi		€ 30.00
Tartaar Ossenhaas & Truffel Groene Boontjes – Gepocheerd Ei – Parmezaanse Kaas		€ 25,00
Taartje Coquille & Oester (Warm) Prei – Noilly Prat – Avruga 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
Grietfilet	klein € 25,00
Gele wortel – Thaise Kokos – Paksoi	groot € 35,00
Ravioli Ossenstaart & Truffel	klein € 25,00
Groene Asperge – Paddenstoelen – Rucola	groot € 35,00
Krokant gebakken Kalfszwezerik	
Knolselderij – Paddenstoelen – Appel	€ 37,50
Gebakken Ossenhaas	€ 37,50
Pastinaak – Ui Soorten – Franse Frietjes	
Op de graat gebakken Zeetong	€ 39,50
Eigen Braadjus – Seizoen groenten	
Kaas & Noten: Vegetarisch	€ 30,00
Rode Biet – Pompoen	

MEERDERE VEGETARISCHE GERECHTEN IN OVERLEG!

Desserts

Dessert van de dag	€ 11,50
Sabayon Muskaatwijn & Sorbetijs	€ 12,50
Seizoen fruit	
Banaan & Ananas	€ 12,50
Blonde chocolade – Bruine Rum – Gezouten Pinda	
Keuze van onze Kaaswagen	€ 16,50
Truffelhoning – Kruidkoek – Druiven	