

Kerst
MENU

Stadsbrasserie
MARIE
— sinds 2023

45,-

Kerst MENU

BITES

(Deze bites zijn vooraf aan het kerst menu te bestellen, deze zijn niet inbegrepen bij het menu)

MARIE'S BROOD 5,75

Breekbrood met boter en Marie's dipper

GEMARINEERDE OLIJVEN 4,95

PATA NEGRA 12,95

70 gram dun gesneden Spaanse ham, met Amsterdams tafelzuur

VOORGERECHT

CARPACCIO VAN HERT

Licht gegrild, crème van pompoen, gebrande bundelzwammetjes, geroosterde hazelnoot, chioggiabiet en kruidenolie

GEROOKTE EENDENBORST

Getrancheerd, met een crème van pastinaak, bosui, sinaasappeldressing, krokant van pinda en ui, gebrande bundelzwammetjes en cress

TATAKI VAN TONIJN

Om en om gegrilde tonijn, Amsterdams tafelzuur, crouton, kwepie mayonaise, gefrituurde kappertjes en cress

BIET EN MAKREEL

Geroosterde rode biet, gerookte makreel, chioggiabiet, brunoise van appel, gelei van augurk, limoenparels en cress

KNOL EN PORT SALUT

Knolselderij met een crème van knol en Port Salut, geroosterde hazelnoot, groene kruidenolie en cress

SOEPEN

BOSPADDESTOELEN-TRUFFELSOEP

Bospaddestoelen, truffelolie, ciabatta crouton

WILDBOULLION

Hert, knolselderij, bieslook, geroosterde amandel

HOOFDGERECHT

DUO VAN WILD

Biefstuk van hert, wildzwijn wangetje, seizoensgroenten, saus van rode wijn en tijm

EENDENBORST FILET

Getrancheerd, seizoensgroenten, jus van peperkoek en sinaasappel

KALFSENTRECOTE (200 gr)

Naar wens gebakken, seizoensgroenten, café de Paris

ZEEBAARS EN COQUILLE

Op de huid gebakken zeebaars, Coquilles op de plaat gebakken, seizoensgroenten, saus van witte wijn en rozemarijn

KABELJAUW EN PATA NEGRA

Op de plaat gebakken kabeljauw, pata negra, seizoensgroenten, saus van witte wijn en rozemarijn

RISOTTO MET PADDESTOEL

Paddestoelen, doperwt, Parmezaanse kaas, roomboter en cress

DESSERTS

CHOCOLADE PASSIE

Dome van chocolade, mousse van chocolade, anglaise van vanille, gel van rood fruit

PROEVERIJ

Red fruit cheesecake, lemon meringue ijs, pistache ijs macaron, gel van rood fruit

KAASPLANKJE (+5,50)

4 kazen, vijgen notenbrood, chutney van vijgen

(Onder voorbehoud van wijzigingen)

25,-

Kerst MENU Kids

VOORGERECHT

CARPACCIO

Licht gegrild, dun gesneden, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, rucola, l'amuse tomaatjes

TARTAAR VAN GEROOKTE ZALM

Ambachtelijk gerookt, groene kruiden olie, zoet zure groenten, gefrituurde kappertjes

CARPACCIO VAN RODE BIET

Dun gesneden rode biet, pesto olie, geitenkaas, notenmelange, rucola, l'amuse tomaatjes

SOEPEN

POMODORISOEP

Met crème fraîche en kruidenolie

BOSPADDENSTOELEN TRUFFELSOEP

Met truffelolie en een ciabatta crouton

HOOFDGERECHT

SATÉ AJAM

Gemarineerde kippendijen, seizoensgroenten, satésaus, kroepoek en seroendeng

KABELJAUW

Op de plaat gebakken, seizoensgroenten, tomatenjus

POFFERTJES

Geserveerd met roomboter en poedersuiker

SUPERTJE

Klassieker uit Oss! Kroket of frikandel, appelmoes en rauwkost

DESSERTS

PETIT MARIE

Bolletje vanille ijs, rood fruit en slagroom

CHOCOLADE PASSIE

Dome van chocolade, mousse van chocolade, anglaise van vanille en een gel van rood fruit

PROEVERIJ

Red fruit cheesecake, lemon meringue ijs, pistache ijs macaron, gel van rood fruit

(Onder voorbehoud van wijzigingen)

WILT U RESERVEREN?

Reserveren kan gemakkelijk via onze website www.stadsbrasseriemarie.nl/reserveren

Vanwege de kerstdrukte en om het verspreid binnenkomen te kunnen waarborgen, vragen wij u het tijdstip van binnenkomst zo exact mogelijk aan te houden.
Voor reserveringen overdag geldt een tijdslot van 3 uur.

Voor de avond (reserveringen met binnenkomst vanaf 18.00 uur) geldt geen tijdslot.
Met kerst serveren wij een gevarieerd 4 gangen kerstmenu voor jong & oud.

Om ons goed te kunnen voorbereiden en kwaliteit te waarborgen staan ons kerstmenu en het aantal gangen vast. Op de dag zelf maakt u een menukeuze.

Uiteraard houden wij rekening met allergieën. U kunt dit aangeven per e-mail of op de dag zelf.

Wij kiezen een plek voor u uit in onze brasserie.
Wij doen geen toezeggingen voor specifieke plekken, omdat we altijd flink moeten puzzelen om alles passend te krijgen. Hopelijk heeft u hier begrip voor.

Heel erg bedankt en hopenlijk tot ziens!