

VERRASSINGSMENU

2 GANGEN 29

(voor- & hoofdgerecht óf hoofdgerecht & dessert)

3 GANGEN 36

(voor-, hoofdgerecht & dessert)

4 GANGEN 43

(voor-, tussen-, hoofdgerecht & dessert)

5 GANGEN 51

(voor-, tussen-, hoofdgerecht, dessert & kaas)

KAAS (ipv dessert) +5

♥ Ook vegetarisch mogelijk

VOORGERECHTEN

Koud

CARPACCIO TARTUFO 14 (suppl. gebakken eendenlever +7)

rundercarpaccio • truffelmayonaise • rucola • Parmezaan
• pijnboompitten • l'Amuse kerstomaatjes

CARPACCIO 'NIEUWE STIJL' 15 (suppl. 3 gebakken gamba's +7)

rundercarpaccio • gemarineerde komkommer en radijs • wasabi-mayonaise • furikake • sesam-sojadressing • sojaboontjes • wakame

STEAK TARTAAR 14 (suppl. gebakken eendenlever +7)

klassieke steak tartaar • Amsterdams tafelzuur • truffelmayonaise
• pijnboompitjes • kaantjes • kappertjes

KREEFTENCOCKTAIL 16

rivierkreeftjes • avocado • Granny Smith • cocktailsaus
• little gem • ingelegde groentes • zalmkaviaar • brioche toast

TONIJN TATAKI 16

om en om gegrilde tonijn • sesam-sojadressing
• gembermayonaise • gemarineerde komkommer en radijs
• wasabi • wakame • sojaboontjes • sesamzaad

ZALM & BIET 15

gemarineerde zalm • structuren van biet • crème fraîche
• krokante wilde rijst • vinaigrette biet

DRY AGED BIET 12 ♥

gebrand • structuren van biet • crème fraîche
• krokante wilde rijst • vinaigrette biet

Warm

POMODORISOEP 7,75

basilicumolie • crème fraîche • bieslook

SEIZOENSSOEP 7,75

Benieuwd? We vertellen het u graag.

SCAMPI'S 15

gamba's • knoflook • bieslook • peterselie • roomboter • brioche toast

ESCARGOTS DE BOURGOGNE (6 st.) 9 | (12 st.) 14

wijngaardslakken • in echte knoflook-kruidenboter gebakken
• brioche toast

COQUILLES 17

romige beurre noisette • koffie • bloemkool
• bloemkoolcrème • hazelnoot

BUIKSPEK 12,50

langzaam gegaard • gelakt met pittige ketjapmarinade
• zoetzure groenten • kerriemayonaise

Marietje's Steaks

KALFSENTRECOTE 23

romige pepersaus

TOURNEDOS 35

romige pepersaus

TOURNEDOS ROSSINI À LA MARIE 44

gebakken eendenlever • brioche • madeira-truffeljus

PRIME RIB GRAIN-FED (450 gram) 75

(voor 2 personen óf voor de grote eter 😊)

Royale ribeye, getrancheerd en overgoten met warme kruidenroomboter. Geserveerd met een klassieke béarnaisesaus. Grain-fed ribeye heeft een zoetere, nootachtige smaak vanwege het graan dat het rund als voeding krijgt. De marmering van het vet geeft het vlees een delicate smaaksensatie.

ROAST OF THE DAY dagprijs

We vertellen graag wat de chef vandaag voor lekkers heeft.

SUPPLEMENT GAMBA'S (per 3 st.) 7

Maak een surf & turf van uw gerecht!

HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met warme groentengarnituur.

ROODBAARS 19

op de huid gebakken • romige beurre noisette met kaviaar van haring en zalm

ZALMFILET 21

op de huid gebakken • bearnaise

ZEETONG À LA MEUNIERE (+/- 500 gram) dagprijs

in roomboter gebakken zeetong • peterselie • kappertjes
• citroen • zelf te fileren aan tafel

VANGST VAN DE DAG dagprijs

We vertellen graag wat er vandaag gevangen is.

WIENERSCHNITZEL (250 gram) 19

in roomboter gebakken wienerschnitzel • citroen • peterselie

CONFIT DE CANARD 21

gekonfijte eendenbout • rode portsaus

IBERICO WANGETJES 23

gelakt in rode portsaus

LAMSRACK 32

botermals • tijm • rode portsaus

HAMBURGER 17 DELUXE (met pulled pork) +5,50

brioche-sesambun • 180 gram 100% rundvlees burger
• little gem • tomaat • zoetzure rode ui • komkommer • spek
• kaas • chips • Marie's dipper

LINGUINE TARTUFO 16 (suppl. Pata Negra +7) ♥

linguinepasta • in truffelolie gebakken paddenstoelen • Parmezaan
• pijnboompitten • rucola • gepofte tomaatjes

TARTE TATIN 15 ♥

van sjalot en witlof • karamel • crème van ui • époisses • kervel

VERSE FRIET MAYO 5

LITTLE GEM SALADE 5

little gem • Franse dressing • Parmezaan • croutons

BORDJE SEIZOENSGROENTEN 5

GEBAKKEN PADDENSTOELEN 5

met kruidenboter

SAUS 3

keuze uit: romige pepersaus • rode port • madeira
• bearnaisesaus • romige beurre noisette

SALADES & POKE BOWLS

AMBACHTELIJKE ZALM 17

op ambachtelijke wijze gerookte zalm • avocado • gekookt ei
• komkommer • radijs • zoetzure rode ui • l'Amuse kerstomaatjes
• mierikswortelmayonaise • croutons • huisdressing

TATAKI TUNA 17

tataki van tonijn • avocado • furikake • sesamzaad • gekookt ei
• komkommer • radijs • zoetzure rode ui • l'Amuse kerstomaatjes
• wasabimayonaise • croutons • huisdressing

GEITENKAAS 17 ♥

gegratineerde geitenkaas met appel & honing • geroosterde groenten
• l'Amuse kerstomaatjes • croutons • notenmelange • huisdressing

CAESAR SALADE 17

little gem • kippendij • caesar dressing • ansjovis
• Parmezaan • l'Amuse kerstomaatjes • croutons

CARPACCIO 17

rundercarpaccio • truffelmayonaise • Parmezaan
• pijnboompitten • l'Amuse kerstomaatjes

Poké Bowls

De basis van onze Poké Bowls: sushirijst • sojaboontjes

• wakame • furikake • wasabimayonaise • gemarineerde komkommer
• zoetzure rode ui • radijs • wortel • avocado

TONIJN TATAKI 16

GEBAKKEN GAMBA 16

GEROOKTE ZALM 16

SPICY CHICKEN 16

SPICY TOFU 14 ♥

DESSERTS

PETIT MARIE 6

bolletje vanille ijs • rood fruit • witte chocoladeganache • crumble

APPEL CRUMBLE 9

warme appel met kaneel • bol vanille ijs • crumble

CRÈME BRÛLÉE 9

klassieke huisgemaakte crème brûlée

NOUGATINE IJSTAARTJE 9

van onze huispattisier 'Christian' • karamelsaus • witte chocoladeganache

PROFITEROLES 9

soesjes gevuld met vanille ijs • warme chocoladesaus

FROMAGE 14

selectie van binnen- & buitenlandse kazen • vijgenconfiture
• dadel-walnotenbrood

SPECIALE KOFFIE 8

Irish-, Spanish-, Italian-, French- of Baileys Coffee



Kinderkaart

VOORGERECHTEN

PETIT POMODORI 5,25

cappuccino kop • basilicumolie
• crème fraîche • bieslook

PETIT SOEP VAN DE DAG 5,25

cappuccino kop • vraag ons personeel
wat de soep van de dag is

HOOFDGERECHTEN met frietjes en mayonaise

PETIT ZALM 12,50

zalmfilet • tomatenjus • seizoensgroenten

PETIT LINGUINE A LA PESTO DE BASILICUM 12 ♥

groene basilicum pesto • Parmezaan
• pijnboompitten • rucola • gepofte tomaat

KIPHAASJES 10,50

krokante kipstukjes • frietjes • appelmoes
• rauwkost

POFFERTJES 8,75 ♥

met roomboter en poedersuiker

SUPERTJE 8,50

klassieker uit oss! • kroket of frikandel
• frietjes • appelmoes • rauwkost

Diner