



# RESTAURANT MARIE

## VOORGERECHTEN

Crème van aardappel met truffelolie en gepocheerd ei op een nestje van kataifi, truffelkaviaar en bieslook € 11, -

Salade van witlof met een crème van geitenkaas, gekarameliseerde appel, konfijt van ui en walnoot € 12,50

Terrine van zalm, gegrilde courgette en limoen crème kaas, met toast met wasabi mayonaise, waterkers dressing, rode paprika saus en oranje saffraan gel € 14,50 -

Lakenveldertartaar met eigeel (van kippen van de Barones), een kletskop van Oude Adel kaas, gepocheerde basilicum cherrytomaatjes in Balsamico di Modena glazuur, rucola en een mousse van ui € 16,50

## HOOFDGERECHTEN

Risotto met groene groenten en Mariënwaardtse rucolakaas € 18, -

Zeebaars met tabouleh van parelcouscous en een salsa van Shiso, seizoensgroenten, dragon en groene peper € 22,50

Lamsschouder, gemarineerd met salie en munt, zoete aardappel en baba ganouch € 22,50

Gesmoorde ossenwang, aardappelpuree, aardpeermousse, gegrilde seizoensgroenten en een jus van rozemarijn en jeneverbessen € 22,50

## NAGERECHTEN

Scropino van Mariënwaardtse appelcider en perensorbet € 7

Acacia honing en aardbeienparfait met rabarber medaillons € 9,50

Chocoladefondantcake met frambozenijs en pistachekruim € 9,50

Crème brûlée van koffie en een vleugje kardemom met slagroom € 9,50

Kaasplateau van het landgoed met een selectie van jams en honing € 14,50

Heeft u een allergie? Vraag ons personeel naar de allergenenkaart.  
Wij denken graag met u mee over de mogelijkheden.

