

GANZEN TAG

À LA CARTE

VORSPEISEN

Geräucherter Aal holländische Bohnen, Pernod	18
Steak Tatar roter chicorée, topinambur	16
Livar Schweineribeye auster vom grill, salzige kräuter	18
Kürbis pfifferlinge, estragon 	16

ZWISCHENGANGE

Kalbsbries rote bete, liebstockel, consommé	18
Hummer fenchel, beurre blanc, brioche	25
<i>Supplement 10 g Kaviar + 20</i>	
Spitzkohl pastinake, gereifter käse 	16

HAUPTGERICHTE

Rehrücken rote fruchte, Knollensellerie, Wildjus	36
Fang des Tages junge karotten, schwertmuschel, gartenkräuter	28
Taube für 2 saisonale beilage, taubenjus	65
Gemüsefestival warm zubereitetes saisongemüse 	24

DESSERTS

Mont Blanc kastanie, beeren	11
Reis feigenblatt, meringue	11
Niederländische Käsesorten passende Garnitur	18

MARE'S MENÜ

In unseren Mare-Menüs finden Sie vor allem Gerichte, die nicht auf der À-la-carte-Karte stehen.

Saisonale Produkte bilden die Grundlage und geben uns die Freiheit, kreativ zu kochen.

Mare's 3 Gänge mittagsMenü (bis 14.30)	47
---	----

Mare's 4-Gänge-Menü	57
---------------------	----

Mare's 5-Gänge-Menü	67
---------------------	----

Zwischengang statt Dessert + 5.5
Käse statt Dessert + 7.5

Haben Sie eine Allergie oder einen besonderen Ernährungswunsch? Teilen Sie uns dies gerne mit, wir finden gerne eine Lösung für Sie!


plasmolen