



GANZEN TAG

À LA CARTE


VORSPEISEN

Gelbflossenthunfisch Meeresalgen, niederländische Dashi, Algen	18
Steak Tartar Zubereitungen aus Zwiebeln	15
Kalbfleisch Gartenkräuter, Tomaten	16
Frühlingsgarten Frühlingsgemüse, Kräuter von Rein 	

ZWISCHENGANGE

Kalbsbries Morcheln, Kerbel	18
Langustine Beurre blanc, Brioche	20
Grüner Spargel Liebstöckel, Fenchel, Bockshornklee 	16

HAUPTGERICHTE

Lamm Erbsen, Bärlauch, Lammjus	32
Fang des Tages Lammohre, Garnelen, Waldkarotten	26
Wachtel Knollensellerie, Estragon, Wachteljus	28
Palmesteyn-Rind passende Beilage	30
Rote Bete geräucherte Rote Bete, Meerrettich 	25

DESSERTS

Rhabarber Baiser, Eisenkraut	12
Grüner Apfel-Millefeuille Magnolie, vanille	14
Schokoladen-Törtchen Pistazie, Zitrone	14
Niederländische Käsesorten passende Beilage	17

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 2-Gänge-Mittagsmenü (bis 15:00 Uhr)	32
Mare's 3-Gänge-Menü	42
Mare's 4-Gänge-Menü	52
Mare's 5-Gänge-Menü	62

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