

bon appétit



menu



Beste Gast,

Iedere dag zijn wij bezig om ervoor te zorgen dat u tijdens de wedstrijden van PSV een geweldig diner met ons beleeft. Vandaag neemt Avant-Garde chef Aswin van Dongen u graag mee op een gastronomische reis in samenwerking met meesterkok Jan Marrees en sommelier Patricia Marrees van Restaurant Marrees in Weert.

Jan Marrees weet zijn creaties tot een ware kunstvorm te verheffen. Zijn gerechten zijn een creatieve culinaire vertaling van de keuken met de onmiskenbare signatuur van de chef. En de met zorg uitgekozen wijnen vormen een perfecte harmonie met de elegante mediterrane en internationale invloeden van de keuken.

Geniet en laat het u smaken!

Jan Marrees, Patricia Marrees en Aswin van Dongen



AMUSE

Twee amuses voor u gepresenteerd

Oester

Thais gemarineerd - Schuim Japans bier

Filet American

Compote van groene tomaat - Ajo Blanco - Limburgse mosterd

VOORGERECHT

Tonijn

Tijgermelk - Radijs - Soja

Wijntip: Soave Danieli, Fattori

HOOFDGERECHT

Kalfshaas & Kalfswang

Cantharellen - Groene asperge - Uien

Wijntip: Cutio Garnacha

NAGERECHT

Pêche Melba 2.0

Perzik - Framboos - Vanille

Wijntip: Chateau de Fresne, Coteaux du Layon