

Menukaart

JRE PRESTIGE MENU

Kreeft | crustacés | augurk | brioche | Perle Imperial kaviaar

Coquille | ganzenlever | basilicum | Parmezaan | amandel

Tarbot | Eveleens paling | knolselderij | sjallot | truffel

Kalfszwezerik | Brussels lof | rode wijn zuurkool | speksaus

Reerug | rode kool | stoofpeer | spruitjes | pommes fondant

Kazen van het 'Proefhuys' | brood | compote

Souffle passievrucht | chocolade | marsepein | merengue

MENU 4 GANGEN 75

MENU 5 GANGEN 85

MENU 6 GANGEN 95

MENU 7 GANGEN 100

MARKO'S KLASSIEKERS

Steak tartaar | Kwartel ei | frisse groenten | truffelmayonaise | kaviaar

Optioneel: Steak tartaar afgestreken met 10 gram kaviaar supplement 25

Salade ganzenlever & kalfszwezerik | paté | krullen | praline | brioche

Tournedos | spitskool | aardappel | runderstoof

Optioneel: Wagyu A5 'Kagoshima' in plaats van Tournedos supplement 40

Gebakken ganzenlever | Calvados | Granny Smith | suikerbrood

KLASSIEKER EXTRA IN HET MENU 20

KLASSIEKER I.P.V. IN HET MENU 10

Ontspan en Geniet

A LA CARTE

Alle gerechten op de kaart zijn a la carte te bestellen

KOUDE GERECHTEN	27.5
WARME GERECHTEN	37.5
NAGERECHTEN	17.5

BIJPASSENDE WIJN PER GLAS

GRAND CRU GLAZEN	25
HELE GLAZEN	9.5
HALVE GLAZEN	5.5

Beste gast,

Iedere dag zijn we bezig om er voor te zorgen dat u een geweldige avond bij ons beleeft.

“Genieten” de basis van een geslaagde avond.

Smaak vanaf de basis, dat is wat er in onze gerechten terug komt.

Altijd opnieuw, ieder seizoen de gerechten perfectioneren.

Zo ontstaat de menukaart.

Eenzijds met klassiekers. De signatuur gerechten van Marko Karelse.

Anderzijds ons prestige menu waar talent, passie, seizoen en creativiteit samen komen.

Deze culinaire trip bracht La Ruche waar het nu staat.

PS: Geniet!! Dat is uw taak en mijn motivatie.
