



ROOSENDAELHOF

Menu

hapjes van onze chef

voorgerecht

Gerookte sardine - aardappelsalade - zure room - tomaat - dashi

*tussengerecht **

Rog - kokkels - spinazie - prei

*signatuurgerecht van onze chef ***

Macaroni - varkenswang - groene asperge - truffel

hoofdgerecht

Lamsfilet - witte asperge (*Aspergehoeve Geel*) - krielaardappeltjes - erwt

dessert

Panna cotta - honing - citroenthijm - rabarberstructuren
of

Bordje geaffineerde kazen by *Kaasaffineurs Van Tricht*
- klassieke garnituur - notenbrood (suppl. € 7)



<i>driegangenmenu</i>	61,5 all-in 93,5
<i>viergangenmenu *</i>	71,5 all-in 113,5
<i>vijfgangenmenu **</i>	86,5 all-in 131,5

*Onze all-in formule biedt u een complete ervaring met aangepaste wijnen,
water op tafel en koffie of thee om af te sluiten.*

*Dessertwijn of versterkte wijn bij dessert of kaas: € 7,5
Kaas in de plaats van dessert: suppl. € 7 / Kaas extra voor of na dessert: suppl. € 18,5*

*Ons menu wordt per volledig tafelgezelschap geserveerd. Vanaf 6 personen vragen wij te kiezen voor het menu.
Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij enkel een vier- of vijfgangenmenu of à la carte.*