

# ROOSENDAELHOF

## à la carte

### Voorgerecht

**salade tonijn** 24  
*jonge sla - ventresca*

**toast champignon** 20  
*brioche - pulled pork*

**Canadese kreeft** 29.5  
*ravioli - lamsoor - asperge*

### Hoofdgerecht

**steak tartaar** 34  
*Sla - friet*

**tagliata rund** 36  
*pasta - tomatensaus*

**zeebaars** 34  
*puree - sauce viegre*

**filet pur** 43.5  
*fris slaatje - verse frietjes - rundjus*

### Dessert

**millefeuille** 15  
*vanille - rood fruit*

**dame blanche** 15



De kunst van het genieten

# ROOSENDAELHOF

*Geen overdaad, geen onnodige complexiteit, maar pure smaken die kloppen van begin tot eind.*

*We werken met producten waar we in geloven — vers, seizoensgebonden en bij voorkeur van dichtbij — en bouwen daar rond een kaart die voortdurend in beweging is.*

*Dit menu is een selectie van onze à la carte. Gerechten die voor ons vandaag het verschil maken. Soms klassiek, soms met een kleine twist, maar altijd met respect voor het product.*

*We koken zoals we zelf graag eten: eerlijk, smaakvol en zonder compromis.*

*En bovenal: met plezier.*

*Laat je gerust leiden — wij zorgen voor de rest.*

**Vandaag koken we dit voor u.**

## chef's menu

I **salade tonijn**  
*jonge sla - ventresca*

II **tagliata rund**  
*pasta - tomatensaus*

III **millefeuille**  
*vanille - rood fruit*

+ **extra tussengang** 15.5  
*aanrader van de chef*

**kreeft**  
*ravioli - lamsoor - asperge*

**Menu van 2 gangen** 42.5  
*Voorgerecht - hoofdgerecht - koffie of thee met zoetigheden*

**Menu van 3 gangen** 52.5  
*Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert - koffie of thee met zoetigheden*



De kunst van het genieten