

ROOSENDAELHOF

à la carte

Voorgerecht

kaaskroket 20

Fris slaatje - peterselie - kruidenolie

carpaccio van langoustine 26.50

gepekeld groenten - citroenvinaigrette

vitello tonnato 22.50

kappertjes - rucola - parmezaan

Hoofdgerecht

mosselen natuur (Neeltje Jans) 30.50

frietjes - mosselsaus

mosselen curry (Neeltje Jans) 34.50

frietjes - mosselsaus

schelvis 32.5

risotto - saffraan - prei

filet pur 43.5

fris slaatje - verse frietjes - rundjus

brasvar - varken 34.50

groene asperges - groene boontjes - dragonsaus

Dessert

crema catalane 15

gemarineerde aardbeien - crumble - munt

pavlova met rood fruit 15

vanille ijs



De kunst van het genieten

ROOSENDAELHOF

24/6 - 11/7

Vandaag koken we dit voor u.

— chef's menu —

I **kaaskroket**
Fris slaatje - peterselie - kruidenolie

II **schelvis**
risotto - saffraan - prei

III **crema catalane**
gemarineerde aardbeien - crumble - munt

+ *signatuurgerecht van onze chef* 15.5

kort gebakken sint-jakobsvruchten

ravioli met spinazie - schaaldierenjus

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