

# ROOSENDAELHOF

## à la carte

1/7 tem 26/7

### Voorgerecht

#### zeebaars ceviche

26.5

*groene tomaat - komkommer - oesterblad - tijgermelk*

#### mouclade van mosselen

21.5

*selder - prei - madrascurry*

### Hoofdgerecht

#### gegrilde schartong & langoustine

38.5

*artisjok - enoki - schaaldierenjus - mousselineaardappelen*

#### kalfsongelet & zwezerik

36.5

*groene asperge - cantharellen - kalfsjus - Pont Neuf aardappelen*

#### filet pur

43.5

*fris slaatje - verse frietjes - rundjus*

### Dessert

#### pavlova

15

*aardbei - yoghurt - vlierbloesem*

#### dame blanche

15



De kunst van het genieten

# ROOSENDAELHOF

## CHEF'S MENU

1/7 tem 26/7

### I hapjes van de chef

### II zeebaars ceviche

*groene tomaat - komkommer - oesterblad - tijgermelk*

### III mouclade van mosselen

*selder - prei - madrascurry*

### IV gegrilde schartong & langoustine

*artisjok - enoki - schaaldierenjus*

### V kalfsongelet & zwezerik

*groene asperge - cantharellen - kalfsjus - Pont Neuf aardappelen*

### VI pavlova

*aardbei - yoghurt - vlierbloesem*

driegangenmenu 61.5 | all-in 93.5 *enkel op woensdag & donderdag*

viergangenmenu 71.5 | all-in 113.5

vijfgangenmenu 86.5 | all-in 131.5

*all - in omvat: aangepaste wijnen, water en koffie/thee*

Kaas in plaats van dessert 7  
Extra kaasselectie 18.5  
Desserwijnsuggestie 7.5



De kunst van het genieten