

ROOSENDAELHOF

à la carte

Voorgerecht

kaaskroket

Fris slaatje - peterselie - kruidenolie

20

carpaccio van langoustine

gepekeld groenten - citroenvinaigrette

26.50

vitello tonnato

kappertjes - rucola - parmezaan

22.50

Hoofdgerecht

mosselen natuur (Neeltje Jans)

frietjes - mosselsaus

30.50

mosselen curry (Neeltje Jans)

frietjes - mosselsaus

34.50

schelvis

risotto - saffraan - prei

32.5

filet pur

fris slaatje - verse frietjes - rundjus

43.5

brasvar - varken

groene asperges - groene boontjes - dragonsaus

34.50

Dessert

crema catalane

gemarineerde aardbeien - crumble - munt

15

pavlova met rood fruit

vanille ijs

15



De kunst van het genieten

ROOSENDAELHOF

12/8 - 29/8

Vandaag koken we dit voor u.

— chef's menu —

I stoofpotje van mosselen

fijne groentjes - curry

II runderentrecote

frietjes - fris slaatje - pepersaus

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