

ROOSENDAELHOF

à la carte

13/8 tem 12/9

Voorgerecht

gazpacho van groene tomaat

tartaar van dorade - groene appel - dille - avocado

26.5

ravioli van varkenswang

pastinaak - madeirasaus - hazelnoot

21.5

Hoofdgerecht

heilbot

courgettebloem gevuld met schaaldierenfarce - langoustineconsommé - maïscrème

38.5

ocean beef

hasselbackkrieltjes - artisjok - tomaat - rundjus met tijm

36.5

filet pur

fris slaatje - verse frietjes - rundjus

43.5

Dessert

tartelette

mascarpone - framboos - verbena - citroensorbet

15

dame blanche

15



De kunst van het genieten

ROOSENDAELHOF

CHEF'S MENU

13/8 tem 12/9

I hapjes van de chef

II gazpacho van groene tomaat

tartaar van dorade - groene appel - dille - avocado

III ravioli van varkenswang *

pastinaak - madeirasaus - hazelnoot

IV heilbot **

courgettebloem gevuld met schaaldierenfarce - langoustineconsommé - maïscrème

V ocean beef

hasselbackkrieltjes - artisjok - tomaat - rundjus met tijm

VI tartelette

mascarpone - framboos - verbena - citroensorbet

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