

Voorgerechten

Carpaccio van rund Tartufata crème Rucola Pijnboompitjes Tomaat Olijfolie & balsamico Parmezaanse kaas	€ 18,75
 Beef carpaccio Tartufata cream Arugula Pine nuts Tomato Olive Oil & Balsamic Parmesan cheese	
 Carpaccio vom Rind Tartufata Creme Rucola Pinienkerne Tomato Olivenöl & Balsamico Parmesan	
Burratine Serranoham Tartaar van tomaat met Parmezaanse kaas en basilicum Zoetzure pompoen uit de oven Oude balsamico azijn	€ 18,95
* <i>Ook vegetarisch mogelijk zonder Serrano ham</i>	€ 17,00
 Burratine Serrano ham Tomato tartare with Parmesan cheese and basil Sweet and sour pumpkin from the oven Old balsamic vinegar <i>Also vegetarian possible without Serrano ham</i>	
 Burratin Serrano-Schinken Tomatentartar mit Parmesan und Basilikum Süß-saurer Kürbis aus dem Ofen Alter Balsamico <i>Auch vegetarisch möglich, ohne Serrano-Schinken</i>	
Hertencarpaccio Zwarte knoflook-citroenmayo Gereduceerde witte balsamico Manchego gemarineerd in tartufata en truffelolie	€ 19,50
 Venison carpaccio Black Garlic Lemon Mayo Reduced white balsamic vinegar Manchego marinated in tartufata and truffle oil	
 Carpaccio vom Hirsch Schwarzer Knoblauch Zitronen Mayo Reduzierter weißer Balsamico-Essig Manchego mariniert in Tartufata und Trüffelöl	
Wildzwijnhaasje Courgette Hummus aangemaakt met preiselbeeren en uitjes Paddenstoelen Frisée Gekaramelliseerde pecannoten Kruiden-sinaasappeldressing	€ 19,50
 Wild boar fillet Zucchini Hummus made with Bearleek and onions Mushrooms Frisée Caramelized pecannuts Herb orange dressing	
 Wildschweinfilet Zucchini Hummus aus Bärlauch und Zwiebeln Pilze Frisée Karamellisierte Pekannüsse Kräuter-Orangen-Dressing	
Salade gegratineerde geitenkaas Honing van 'Landgoed de Rousch' aangemaakt met oude balsamicoazijn Iberico ham Dadeln Pijnboompitjes Bleekselderij	€ 19,50
* <i>Ook vegetarisch mogelijk zonder Iberico ham</i>	€ 17,50
 Goat cheese gratin salad Honey from 'Estate de Rousch' made with old balsamic vinegar Iberico ham Dates Pine nuts Celery <i>Also vegetarian possible without Iberico ham</i>	
 Ziegenkäse Gratin Salat Honig aus 'Landgut de Rousch' altem Balsamico-Essig Iberischer Schinken Datteln Pinienkerne Sellerie <i>Auch vegetarisch möglich, ohne Iberico-Schinken</i>	
Caesar salade Scampi Ansjovis Parmezaanse kaas Croutons	€ 17,95
 Caesar salade Scampi Ansjovis Parmesan cheese Croutons	
 Caesar Salat Scampi Ansjovis Parmesan Croutons	
Steak van Saku tonijn Zoetzure komkommer Teriyaki-mayonaise Mi-cuit van Fjord zalmforel Frisée Mango Kruidendressing	€ 19,95
 Steak of Saku tuna Sweet and sour cucumber Teriyaki mayonnaise Mi-cuit of Fjord salmon trout Frisée Mango Herb dressing	
 Steak vom Saku-Thunfisch Süß-saure Gurke Teriyaki-Mayonaise Mi-cuit von Fjordlachsforelle Frisée Mango Kräuter-Dressing	
Creatie Hollandse garnalen Roze en Noorse garnalen Scampi Tomaat Avocado Cocktailsaus	€ 19,95
 Creation Dutch shrimps Pink Norwegian shrimps Scampi Tomato Avocado Cocktail sauce	
 Kreation Holländische Garnelen Rosa Norwegische Garnelen Scampi Tomate Avocado Cocktailsauce	
Iberico ham Coquilles Pedro Ximénez siroop	€ 20,50
 Iberico ham Coquilles Pedro Ximénez syrup	
 Iberischer Schinken Jacobsmuscheln Pedro Ximénez sirup	
Tartaar van Fjord zalmforel Shiitake Hollandse garnalen Sjalotten Dille Oestersaus Citroenmayo Avocado	€ 20,50
 Fjord salmon trout tartare Shiitake Dutch shrimps Shallots Dill Oyster sauce Lemon Mayo Avocado	
 Tatar der Fjordlachsforelle Shiitake Holländische Garnelen Schalotten Dill Austernsoße Zitronen-Mayo Avocado	

Carpaccio van zalm | Scampi | Wasabicrème | Wakamé | Limoen | Gele rettich € 20,50
 Salmon carpaccio | Scampi | Wasabi cream | Wakamé | Lime | Yellow radish
 Lachs-Carpaccio | Scampi | Wasabi-Creme | Wakamé | Limette | Gelber Rettich

Parelcouscous | Snijbonen en fijne groenten, koud geserveerd | Chutney van pompoen en mango | Kleine salade | Gebakken oesterzwammen € 18,75
 Pearl couscous | String beans and fine vegetables, served cold | Pumpkin and mango chutney | Small salad | Fried oyster mushrooms
 Perlen Couscous | Bohnen und feines Gemüse, kalt serviert | Kürbis-Mango-Chutney | Kleiner Salat | Gebratene Austernpilze

Proeverij | Voorgerechten van de Chef (*minimaal 2 personen*) € 22,50 P.P.
 Tasting | Chef's starters (*minimum 2 people*)
 Verkostung | Vorspeisen des Küchenchefs (*mindestens 2 Personen*)

Soepen

Runderbouillon | Fijne groentengarnituur € 9,50
 Beef broth | Fine vegetable garnish
 Rinderbrühe | Feine Gemüse garnitur

Gegratineerde uiensoep € 9,95
 Onion soup au gratin
 Zwiebelsuppe gratiniert

Pomodorisoep | Mozzarella | Basilicum € 10,50
 Pomodorisoup | Mozzarella | Basil
 Pomodorisuppe | Mozzarella | Basilikum

Pompoenvelouté | Kokosnootmelk | Rode paprika | Groene asperge | Aardpeer € 12,50
 Pumpkin velouté | Coconut Milk | Red bell pepper | Green asparagus | Jerusalem artichoke
 Kürbis-Cremesuppe | Kokosmilch | Rote Paprika | Grüner Spargel | Topinambur

Tussengerechten

Slakken | Kruidenboter € 13,95
 Snails | Herb butter
 Schnecken | Kräuterbutter

Kikkerbillen | Tuinkruiden | Knoflooksaus € 19,95
 Frog Legs | Garden Herbs | Garlic sauce
 Froschschenkel | Gartenkräuter | Knoblauch-Soße

Krokant gebakken zwezerik | Groene asperge | Portsaus | Tartufata | Bieslook € 22,95
 Crispy fried sweetbread | Green asparagus | Port-wine sauce | Tartufata | Chive
 Knusprig gebratenes Kalbsbries | Grüner Spargel | Portweinsauce | Tartufata | Schnittlauch

Kabeljauw | Wilde rijst | Groentecurry | Bloemkool | Snijbonen | Uien | Wortel | Aubergine | Mango-chutney € 21,50
 Cod | Wild rice | Vegetable curry | Cauliflower | String beans | Onions | Carrot | Eggplant | Mango chutney
 Kabeljau | Wildreis | Gemüse-Curry | Blumenkohl | Bohnen | Zwiebeln | Karotte | Aubergine | Mango-Chutney

Fjord zalmforelfilet | Parelcouscous | Paksoi | Rode ui | Haricots verts | Kruidenboter € 21,50
 Fjord salmon trout fillet | Parelcouscous | Paksoi | Red onion | Haricots verts | Herb butter
 Fjord Lachsforelfilet | Perl-couscous | Pak choy | Rote Zwiebeln | Haricots verts | Kräuterbutter

Ravioli met porcini | Aardpeer | Haricots verts | Beurre blanc saus met kruidenboter € 19,50
 Ravioli with porcini | Jerusalem artichoke | Haricots verts | Beurre blanc sauce with herb butter
 Ravioli mit Steinpilzen | Topinambur | Haricots verts | Beurre blanc Sauce mit Kräuterbutter

Hoofdgerechten

Varkenshaas | Roomsaus | Bleekselderij | Paddenstoelen | Haricots verts | Bospeen | Rösti € 24,50

 Pork tenderloin | Cream sauce | Celery | Mushrooms | Haricots verts | Carrot | Rösti
 Schweinefilet | Sahnesoße | Sellerie | Pilze | Haricots verts Karotte | Rösti

Brochette van ossenhaas | Aubergine | Paprika uit de oven | Snijbonen | Roseval aardappel | Pepersaus € 25,50

 Beef tenderloin skewer | Eggplant | Bell pepper from the oven | String beans | Roseval potato | Pepper sauce
 Rinderfilet-Spieß | Aubergine | Paprika aus dem Ofen | Bohnen | Roseval Kartoffeln | Chilisauce

Hazenrugmedaillon | Stoof van wild met paddenstoelen | Pastrami van wilde eend | Snijbonen | Stampot | Peer | Preiselbeeren € 27,50

 Hareback medallion | Game stew with mushrooms | Mallard pastrami | String beans | Pear | Cranberries
 HasenRücken Medaillons | Wildeintopf mit Pilzen | Stockente Pastrami | Bohnen | Eintopf | Birne | Preiselbeeren

Wildzwijnhaasje | Mosterdsaus met oude Jenever | Roseval aardappel | Spruiten | Witlof € 28,00

 Wild boar fillet | Mustard sauce with old gin | Roseval potato | Brussels sprouts | Chicory
 Wildschweinfilet | Senfsoße mit altem Gin | Roseval Kartoffeln | Rosenkohl | Chicorée

Hertenfilet | Wildsaus met Port en roze pepers | Puree van zoete aardappel | Bosui | Paprika € 29,50

 Venison fillet | Game sauce with Port and pink peppers | Sweet potato puree | Spring onion | Paprika
 Hirschfilet | Wildsauce mit Portwein und rosa Paprika | Süßkartoffelpüree | Frühlingszwiebeln | Paprika

Entrecôte | Kruidenboter | Aubergine | Snijbonen | Roseval aardappel € 29,50

 Entrecôte | Herb butter | Eggplant | String beans | Roseval potato
 Entrecôte | Kräuterbutter | Aubergine | Schnittbohnen | Roseval-Kartoffeln

Kalfsoester | Zuurvlees | Bimi | Snijbonen | Roseval aardappel € 29,95

 Veal escalope | Pickled beef | Bimi | String beans | Roseval potato
 Kalbsschnitzel | Sauerfleisch | Bimi | Bohnen | Roseval-Kartoffeln

Tournedos | Gebakken aardpeer | Bimi | Sjalotjes | Romanesco | Porcini saus OF pepersaus € 35,50

 Tournedos | Baked Jerusalem artichoke | Bimi | Shallots | Romanesco | Porcini sauce OR pepper sauce
 Tournedos | Gebackene Topinambur | Bimi | Schalotten | Romanesco | Steinpilzsoße ODER Pfeffersoße

Reerug | Puree | Paddenstoelen | Porcini saus | Preiselbeeren | Aubergine | Bimi | Rode uienchutney € 39,75

 Deer back fillet | Puree | Mushrooms | Porcini sauce | Eggplant | Bimi | Red onion chutney
 Rehrücken Filet | Püree | Pilze | Steinpilz-Soße | Preiselbeeren | Aubergine | Bimi | Chutney mit roten Zwiebeln

Fjord zalmforelfilet | Parelcouscous | Paksoi | Rode ui | Haricots verts | Kruidenboter € 28,00

 Fjord salmon trout fillet | Pearl couscous | Bok choy | Red onion | Haricots verts | Herb butter
 Fjord-Lachsforellenfilet | Perl-Couscous | Pak Choi | Rote Zwiebel | Haricots verts Kräuterbutter

Scampi | Ravioli met porcini | Witte portsaus met bieslook en knoflook | Zoetzure venkel | Cerise tomaat | Groene asperges € 28,50

 Scampi | Ravioli with porcini | White Port Sauce with Chives and Garlic | Sweet and sour fennel | Cherry-tomato | Green asparagus
 Scampi | Ravioli mit Steinpilzen | Weiße Portweinsoße mit Schnittlauch und Knoblauch | Süß-saurer Fenchel | Kirsch-Tomate | Grüner Spargel

Kabeljauw | Wilde rijst | Groentecurry | Bloemkool | Snijbonen | Uien | Wortel | Aubergine | Mango-chutney € 29,95

 Cod | Wild rice | Vegetable curry | Cauliflower | String beans | Onions | Carrot | Eggplant | Mango chutney
 Kabeljau | Wildreis | Gemüse-Curry | Blumenkohl | Bohnen | Zwiebeln | Karotte | Aubergine | Mango-Chutney

Zeetong | Gefileerd of ongefileerd | Spaghetti | Seizoensgroenten € 45,00
 **Sole** | Filleted or unfileted | Spaghetti | Seasonal vegetables
 **Seezunge** | Filetiert oder unfiletiert | Spaghetti | Gemüse der Saison

Burrata | Spaghetti aioli | Tomaten | Groene asperge | Olijfolie & oude balsamico | € 26,00
Parmezaanse kaas
 Burrata | Spaghetti aioli | Tomatoes | Green asparagus | Olive oil & aged balsamicvinegar | Parmesan cheese
 Burrata | Spaghetti Aioli | Tomaten | Grüner Spargel | Olivenöl & gereifter Balsamico-Essig | Parmesan

Nasi van wilde rijst | Krokante soja-tempé | Gemarineerde tofu | Gebakken paksoi | € 26,50
Haricots verts | Uien | Bimi
 Fried wild rice | Crispy soy tempeh | Marinated tofu | Fried bok choy | Haricots verts | Onions | Bimi
 Gebratener Wildreis | Knuspriger Soja-Tempeh | Marinierter Tofu | Gebratener Pak Choi | Haricots verts | Zwiebeln | Bimi

Nagerechten

Dame blanche | Vanille ijs | Warme chocoladesaus € 11,00
 **Dame blanche** | Vanilla Ice Cream | Warm chocolate sauce
 **Dame blanche** | Vanilleeis | Warme Schokoladensoße

Vanille ijs | Warme kersen | Koude kriekbier-sabayon € 11,00
 **Vanilla Ice Cream** | Warm cherries | Cold cherry beer-sabayon
 **Vanilleeis** | Warme Kirschen | Kalte Kirschbier Sabayone

Pindaparfait | Koude chocolade sabayon | Preiselbeeren-coulis € 11,95
 Peanut parfait | Cold chocolate sabayon | Cranberry coulis
 Erdnuss parfait | Kalte Schokoladen-sabayone | Preiselbeer-coulis

Crème brûlée | Grand Marnier | Vanille ijs | Frambozen € 11,95
 Crème brûlée | Grand Marnier | Vanilla ice cream | Raspberries
 Crème brûlée | Grand Marnier | Vanille-eis | Himbeeren

Witte en bruine chocolademousse | Baileys saus | Vanille ijs € 12,00
 White and brown chocolate mousse | Baileys sauce | Vanilla ice cream
 Weißes und braunes Schokoladenmousse | Baileys-Soße | Vanille-eis

Kaneel-appel | Vanillesaus met likeur 43 | Stracciatella ijs | Cheesecake | Bosbessen € 12,75
 Cinnamon-apple | Vanilla sauce with liqueur 43 | Stracciatella ice cream | Cheesecake | Blueberries
 Zimt-Apfel | Vanillesoße mit Likör 43 | Stracciatella-Eis | Käsekuchen | Heidelbeeren

Crêpe Suzette | Vanille ijs | Sinaasappelsaus € 12,95
 **Crepe Suzette** | Vanilla ice cream | Orange sauce
 **Crêpe Suzette** | Vanilleeis

Dessertcompositie | Verschillende lekkernijen van de chef € 14,75
 **Dessert Composition** | Various delicacies from the chef
 **Dessert Komposition** | Verschiedene Köstlichkeiten vom Küchenchef

Kaasplateau | Noten | Druiven | Vijgenjam € 14,75
 **Cheese platter** | Nuts | Grapes | Fig jam
 **Käseplatte** | Nüsse | Trauben | Feigenmarmelade

Chef's menu of the day € 44.95 per person

Every day, we carefully put together a daily menu for you.

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn.
Heeft u een vraag over de samenstelling van een gerecht? Vraag het een medewerk(st)er. Wij helpen u graag!

Oktober 2025 – Januari 2026