

Rouschmenu

April, mei, juni 2026

Rivierkreeftstaarten | Gebakken zeebaars | Coquille | Salade | Gebakken groene asperge |
Koude aardbeien mousseline

Begeleidende wijn: fiano/Chardonnay, pasqua, Puglia, Italië

Carpaccio van rund | Balsamico aubergine | Steak van gebakken reuben |
Parmezaanse kaas | Chutney van mango, sriracha en jalapeño | Zoetzure venkel

Begeleidende wijn: Wijn v/d Sommelier (meerprijs van €7,50 per glas)

Tonijn | Witte asperge | Rucola | Oosterse dressing | Roseval aardappel |
Beurre blanc saus

Begeleidende wijn: Chardonnay Dropia, Insurratei, Roemenië

Sandwich van lamsfilet en kalvslende | Courgette | Aardpeer | Miso paksoi | Gele biet |
Ravioli met porcini | Portsaus met sjalot en roze peper

Begeleidende wijn: Malbec, La Mascota, Mendoza Argentinië

Duet van Salty Caramelmousse en chocolademousse | Vanille ijs | Vanille-Baileysaus |
Karamelblokjes | Rood fruit

Begeleidende wijn: Chateau Terrefort, cotes de bordeaux, Frankrijk (meerprijs van €7,50 per glas)

Ons 'Rouschmenu' serveren wij in de maanden april, mei en juni 2026 (met uitzondering van de feestdagen) voor de prijs van **€ 74,50 per persoon**.

Dit menu is inclusief een sprankelende huiscocktail bij aanvang, één glas van bovengenoemde begeleidende wijnen tijdens het diner, voor de niet wijndrinkers bier of fris en als afsluiting een kopje koffie of thee.

Kiest u voor ons 'Rouschmenu' bij aankomst in ons restaurant, dan berekenen wij een supplement van € 5,00 per persoon.

Dit menu serveren wij enkel per hele tafel.

Bij eventuele dieetwensen of in het geval van allergenen voorzien wij u graag van een passend alternatief, maak dit a.u.b. kenbaar bij uw reservering!