

# Rouschmenu

Juli, augustus, september 2026

Carpaccio van tonijn | Gebakken coquille | Gele biet | Frisée | Ponzo-dressing | Wasabi |  
Gember

*Begeleidende wijn: Fiano/Chardonnay Pasqua, Puglia, Italië*

\*\*\*

Vitello Tonnato | Groene asperge | Kappertjes | Frisée | Limoen | Rode ui

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

\*\*\*

Roodbaars | Couscous met zomergroenten | Tomatensaus met knoflook en chili

*Begeleidende wijn: Gran Terroir White, Valle Bio Bio Chili*

\*\*\*

Kalfoester | Stoof van kalf | Aardappelgratin | Gepofte courgette, aubergine en paprika |  
Haricots verts

*Begeleidende wijn: Passi Appassimento, Puglia Italië*

\*\*\*

Vanille ijs | Aardbeien | Pernod sabayon

*Brachetto Grimaldi, Piemonte, Italie*

*Begeleidende wijn: (meerprijs van €7,50 per glas)*

Ons 'Rouschmenu' serveren wij in de maanden juli, augustus en september 2026 (met uitzondering van de feestdagen) voor de prijs van **€ 75,50 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!