

## MENU DE GROTE DOELEN

*Charlotte van asperges met zalmartaar, gamba  
gefrituurd kwarteleitje en Hollandse garnalen*

*of*

*Lichtgebonden soep van 'Rooise' asperges  
met een mousse van achterham en kervel*



*Geroosterde kabeljauw met 'Rooise' asperges,  
zeekraal en een witte wijnsaus met lente-uitjes*

*of*

*Asperges op z'n 'Roois' met geweldige achterham  
peterselieaardappeltjes en Hollandaise saus*



*Panna cotta van passievrucht,  
crème van witte chocolade en yoghurtijs*

€ 36.50

*'Aspergewijn 2017'*

*Col Reale Bianco IGT del Veneto*

€ 5 per glas - € 24.50 per fles

## MENU EXQUISE

*Gebakken coquilles st.-Jacques en langoustine,  
gmarineerde asperges en avocadocrème*



*Geroosterde tarbot met geweldige kreeft,  
gestoofde lamsoren en een luchtige saffraansaus*



*Gebakken eendenlever met roerbak asperges  
en saus van 20 jaar oude Rivesaltes Ambré*



*Gebraden kalfshaas met krokant gebakken zwezerik,  
'Rooise' asperges en een morillesaus*



*Millefeuille van frambozen, crème cibouste,  
en frambozen sorbetijs*

€ 65.00

Wijnarrangement € 32.50 / Bob arrangement € 17.50

## MENU VAN DE CHEF

*Een verrassend specialiteitenmenu, aangepast aan de seizoenen*

*4 – gangen € 45.00 / 5 – gangen € 49.50*

*Wijnarrangementen, royaal geschonken, exclusief voor u geselecteerd*

*4/5 gangen arrangement, € 24.50 / € 28.50*

*De Rooise Boerderij*  
RESTAURANT

## VOORGERECHTEN

*Charlotte van asperges met zalmartaar, gamba  
gefrituurd kwarteleitje en Hollandse garnalen*  
€ 14.50

*½ dozijn Zeeuwse oesters: rauw of gegratineerd*  
€ 16.50

*Krokant gebakken gamba's met soja/gembersaus  
en julienne van wortel en prei*  
€ 15.50

*Coquille st.-Jacques op 3 manieren;  
'en croute', gegratineerd en gebakken*  
€ 16.50

*Proeverij de Boerderij:  
Gebakken coquille, terrine de foie gras, geschroeide tonijn,  
gegratineerde oester en kreeftenbisque*  
€ 18.50

*Carpaccio van het Black Angus rund met truffelcrème,  
geschaafde Parmezaan en gedroogde Parmaham*  
€ 13.50

*Geroosterde kwartelfilets en krokante boutjes  
met linzen uit de Puy en verfijnde gevogeltejus*  
€ 15.50

*Tartaar van ossenhaas met gebakken eendenlever,  
gegrilde asperges en morillevinaigrette*  
€ 18.50

*Carpaccio van rode biet met crème van geitenkaas,  
krokant gebakken asperges en kruidensalade*  
€ 12.50

## SOEPEN

*Krachtige consommé van ossenstaart met fijne groenten,  
geparfumeerd met Madeira en truffelessence*  
€ 8.50

*Lichtgebonden soep van 'Rooise' asperges  
met een mousse van achterham en kervel*  
€ 9.50

*Romige bisque van kreeft 'en terrine' geserveerd,  
geparfumeerd met armagnac*  
€ 14.50

## HOOFDGERECHTEN VIS

*Geroosterde kabeljauw met 'Rooise' asperges,  
zeekraal en een witte wijnsaus met lente-uitjes*  
€ 24.50

*Filet van zeebaars met gamba in tempura,  
schaaldierenrisotto en luchtige kreeftensaus*  
€ 26.50

*Matelot van zeeduivel, tarbot en rode mul,  
met zeegroenten en een Noilly Prat beurre blanc*  
€ 29.50

*Gebakken en gefileerde zeetong à la meunière  
met pommes pont-neuf en een blanke botersaus*  
€ 38.50

*Het is ons een genoegen om ook de vegetarische gast optimaal te bedienen.  
Heeft u wensen op het gebied van allergenen en diëten;  
Maak uw wensen kenbaar*

## HOOFDGERECHTEN VLEES

*Asperges op z'n 'Roois' met geweldige achterham  
peterselieaardappeltjes en Hollandaise saus*  
€ 24.50

*Haasfilet van het 'Roois' landvarken met Kempische ham,  
zachte saus van grove mosterd en gerookte knoflook*  
€ 24.50

*Gebraden koteletjes van het weidelam  
met ratatouille en saus van rozemarijn en tijm*  
€ 28.50

*Tournedos van Ierse ossenhaas met gebakken eendenlever  
en saus van rode port en sjalotjes*  
€ 28.50

*Gebraden kalfshaas met krokant gebakken zwezerik,  
'Rooise' asperges en een morillesaus*  
€ 31.50

*Supplement asperges, 5 stuks*  
€ 7.50

## DESSERTS

*Assortiment van Hollandse en Franse kazen  
met vijgencompote en notenrozijnenbrood*  
€ 12.50

*Panna cotta van passievrucht,  
crème van witte chocolade en yoghurtijs*  
€ 9.50

*Crème brûlée van sinaasappel en Grand Marnier,  
met citrussabayon en Bourbon vanille-ijs*  
€ 9.50

*Millefeuille van frambozen, crème cibouste,  
en frambozensorbetijs*  
€ 9.50

*Parfait van citroenmelisse en yuzu,  
met meloenparels en vanille/honingmousse*  
€ 9.50

*Grand dessert  
Proeverij van zoete lekkernijen*  
€ 12.50

## KOFFIESPECIALITEITEN

*After-dinner koffie/thee met zoete lekkernijen*  
€ 4,50

*D.o.m. koffie, met Dom Bénédicte*  
€ 8,50

*Irish coffee, met Jameson Irish Whiskey*  
€ 8,50

*Spaanse koffie, met Tia Maria / likeur 43*  
€ 8.50

*Franse koffie, met Grand Marnier*  
€ 8,50

*Italiaanse koffie, met Amaretto di Saronno*  
€ 8,50

*Rüdesheimer kaffee, met Asbach Uralt*  
€ 8,50