

MENU DE GROTE DOELEN

*Carpaccio van zalm en heilbot met krokante gamba,
Hollandse garnaaftjes en dille/limoen crème*

of

*Krachtige consommé van ossenstaart,
met fijne groenten, geparfumeerd met Madeira*



*Gebakken filet van Skrei met gestoofde mosseltjes,
worteltjes, spekjes en een noilly-prat saus*

of

*Gebraden tamme eendenborst à la Orange,
met kaantjes en tarte Tatin van witlof*



*Crème brulee van tonkabonen en kardemom
met ijs van gezouten karamel*

€ 37.50

Wijnarrangement €18.50

MENU EXQUISE

*Gewelde kreeft en gerookte coquille st.-Jacques,
met pommes tsarina en kaviaarvinaigrette*



*Geroosterde tarbot en langoustine,
met bloemkoolrisotto en algenolie*



*Gebakken eendenlever met sjalotcompote,
saus van Grahams 20 jaar oude tawny port*



*Gebraden kalfshaas met krokante zwezerik,
pommes fondant en morille/truffelsaus*



*Crèmeux van pure chocolade, mangomousse,
kokosparel en limoenroomijs*

€ 69.50

Wijnarrangement € 34.50

MENU VAN DE CHEF

Een verrassend specialiteitenmenu aangepast aan de seizoenen

4-gangen € 47.50 / 5-gangen € 54.50

Wijnarrangementen, royaal geschonken en exclusief voor u geselecteerd

4/5-gangen arrangement, € 24,50 / € 29.50

De Rooise Boerderij
RESTAURANT

VOORGERECHTEN

*Carpaccio van zalm en heilbot met krokante gamba,
Hollandse garnaltjes en dille/limoen crème*

€ 14.50

*Krokant gebakken gamba's op zoet/zure groenten,
met gefrituurde preiharen en soja/gember saus*

€ 16.50

½ dozijn Zeeuwse creuses: rauw of gegratineerd

€ 18.50

*Gebakken coquilles st.-Jacques met Pata negra ham
amandelkruim en honing/sherry vinaigrette*

€ 17.50

Proeverij 'fruit de mer'

*Gebakken coquille, geschroeide tonijn, tartaar van zalm,
bisque van kreeft en gegratineerde oester*

€ 18.50

Proeverij de 'viande'

*Tartaar van ossenhaas, Pata negraham, gerookte eendenborst,
brioche eendenlever, velouté van doperwten*

€ 18.50

*Carpaccio van het Black Angusrund met truffelcrème,
geschaafde Parmezaan en kletskep van Parmaham*

€ 14.50

*Krokant gebakken kalfszwezerik en eendenlever,
met siroop van PX en crème van pastinaak*

€ 19.50

SOEPEN

*Krachtige consommé van ossenstaart,
met fijne groenten, geparfumeerd met Madeira*

€ 8.50

*Velouté van doperwten met gebakken eendenlever
en gekonfijte eendenbout*

€ 14.50

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

€ 14.50

De Rooise Boerderij
RESTAURANT

HOOFDGERECHTEN VIS

*Gebakken filet van Skrei met gestoofde mosseltjes,
worteltjes, spekjes en een noilly-prat saus*
€ 24.50

*Geroosterde zeebaars met krokante gamba,
saffraanrisotto en saus van groene kruiden en kappertjes*
€ 26.50

*Matelot van zeeduivel, tarbot, gegratineerde kreeft,
bloemkoolrisotto en oester beurre blanc*
€ 34.50

*Gebakken en gefileerde zeetong à la meunière,
pommes croquettes 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

*Gebraden tamme eendenborst à la Orange,
met kaantjes en tarte Tatin van witlof*
€ 24.50

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

*Tournedos van Ierse ossenhaas met quiche Lorraine,
en saus beurre café de Paris*
€ 28.50

*Gebraden kalfshaas met krokant gebakken zwezerik,
pommes fondant en morille/truffelsaus*
€ 34.50

Supplement gebakken ganzenlever € 8.50

DESSERTS

*Assortiment van geselecteerde kazen met
vijgencompote en notenrozijnenbrood*
€ 14.50

*Bavarois van Mandarin Napoleone en zoethout,
met vanillecrème en ijs van mandarijn*
€ 10.00

*Crème brulee van tonkabonen en kardemom
met ijs van gezouten karamel*
€ 10.00

*Crèmeux van pure chocolade, mangomousse,
kokosparel en limoenroomijs*
€ 10.00

*Dame blanche:
Vanille-ijs met chocoladesaus*
€ 8.50

*Grand dessert
Proeverij van zoete lekkernijen*
€ 14.50

KOFFIESPECIALITEITEN

After-dinner koffie/thee met zoete lekkernijen
€ 5,00

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