

## MENU DE GROTE DOELEN

*Ceviche van kabeljauw met schaaldieren flan,  
gamba in tempura en oesterblad*

*of*

*Rosbief van kalfslende, mousse de foie gras,  
morillevinaigrette en gedroogde iberico-ham*



*Gebakken zeebaarsfilet met gestoofde mosseltjes,  
saffraanrisotto en groene kruiden beurre blanc*

*of*

*Gegrilde entrecote met quiche van roquefort,  
saus van shiitake en groene pepertjes*



*Limoen-cheesecake met amandelbiscuit,  
macaron en passievruchten sorbet*

€ 37.50

Wijnarrangement €18.50

## MENU EXQUISE

*Gewelde kreeft en gebakken langoustine,  
pommes tsarina en kaviaarvinaigrette*



*Geschroeide tongfilet met gerookte coquille,  
beurre noisette en basilicumschuim*



*Geroosterde lamskoteletjes, verfijnde lamsjus,  
ratatouille en tuinkruiden*



*Gebraden ossenhaas à la Rossini,  
met gebakken eendenlever en Madeira saus*



*Zomers rood fruit gegratineerd met  
sabayon en Bourbon vanille-ijs*

€ 69,50

Wijnarrangement € 32.50

## MENU VAN DE CHEF

*Een verrassend specialiteitenmenu aangepast aan de seizoenen*

*4 – gangen € 46.50 / 5 – gangen € 52.50*

*Wijnarrangementen, royaal geschonken en exclusief voor u geselecteerd*

*4/5-gangenarrangement, € 24.50 / € 29.50*

*De Rooise Boerderij*  
RESTAURANT

## VOORGERECHTEN

*Ceviche van kabeljauw met schaaldieren flan,  
gamba in tempura en oesterblad*

€ 14.50

*Gebrande tonijn met Provençaalse rode mul,  
zoet/zure pompoen en sesamvinaigrette*

€ 15.50

*½ dozijn Zeeuwse oesters: rauw of gegratineerd*

€ 18.50

*Krokant gamba's, soja-gemmersaus,  
chiffonade van jonge groenten*

€ 16.50

*Proeverij 'fruit de mer'*

*Coquille st.-Jacques, gebrande tonijn, kreeftenbisque,  
ceviche, gamba, gegratineerde oester*

€ 18.50

*Carpaccio van runderhaas met een truffelcrème,  
gedroogde Parmaham en geschaafde Parmezaan*

€ 14.50

*Proeverij de 'viande'*

*Tartaar ossenhaas, Pata negraham, eendenborst,  
brioche eendenlever, truffelvelouté*

€ 18.50

*Rosbief van kalfslende met mousse de foie gras  
morillevinaigrette en gedroogde iberico-ham*

€ 15.00

*Tartaar van ossenhaas met eendenlever,  
gebakken & en terinne, vinaigrette van PX*

€ 18.50

## SOEPEN

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

€ 8.50

*Lichtgebonden soep van jonge prei met bosui,  
parelhoen en groene kruiden*

€ 9,50

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

€ 14.50

*De Rooise Boerderij*  
RESTAURANT

## HOOFDGERECHTEN VIS

*Gebakken zeebaarsfilet met gestoofde mosseltjes,  
saffraanrisotto en groene kruiden beurre blanc*  
€ 24.50

*Gesauteerde zeewolf met panchetta,  
krokante gamba, saus van geroosterde paprika*  
€ 24.50

*Matelot van zeeduivel, tarbot en gegratineerde kreeft,  
met jonge peultjes en saffraansaus*  
€ 32.50

*Gebakken en gefileerde zeetong à la meuniere  
met citroen, peterselie en een witte wijnsaus*  
€ 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

*Gegrilde entrecote met quiche van roquefort,  
saus van shiitake en groene pepertjes*  
€ 24.50

*Tournedos van ossenhaas à la champignon,  
saus marchand-de-vin*  
€ 28.50

*Geroosterde koteletjes van het weidelam,  
met verfijnde lamsjus en carré aardappeltjes*  
€ 29.50

*Gebraden kalfshaas en krokante gebakken zwezerik,  
met gedopte tuinboontjes en morille/truffeljus*  
€ 31.50

## DESSERTS

*Assortiment van Hollandse en Franse kazen  
met vijgencompote en notenrozijnenbrood*  
€ 14.50

*Limoen-cheesecake met amandelbiscuit,  
macaron en passievruchtensorbet*  
€ 10.00

*Aardbeien pavlova, witte chocoladecrème,  
aspic van limoncello en aardbeiensorbetijs*  
€ 10.00

*Parfait van mango met gekonfijte perzik,  
creme van marasquin en blanc manger*  
€ 10.00

*Gegratineerd zomers rood fruit met grand marnier  
sabayon en Bourbon vanille-ijs*  
€ 11.50

*Grand dessert;  
Proeverij van zoete lekkernijen*  
€ 14.50

## KOFFIESPECIALITEITEN

*After-dinner koffie met zoete lekkernijen*  
€ 5.00

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

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

*Spaanse koffie, met Tia Maria / likeur 43*  
€ 8,50

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

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

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