

MENU DE GROTE DOELEN

*à la Minute gerookte zalm carrés, palingmousseline,
bitterbal van Hollandse garnalen en kaviaar crème*

of

*Lichtgebonden soep van truffel en morille
met mousse van eekhoorntjesbrood*



*Geroosterde filet van kabeljauw, gamba in tempura
Hollandse garnalen en groene kruidensaus*

of

*Suprême van fazant met zuurkool en spekjes,
kroketje van de bout en gevogeltejus met vadouvan*



*Biscuit met crème van sinaasappel en Grand Marnier,
witte chocolade truffel en ijs van nougat*

€ 37.50

Wijnarrangement €18.50

WILD MENU

*Rosbief en tartaar van hert, crème van pastinaak,
paddenstoelenvinaigrette en krokant van Roquefort*



*Krachtige wildbouillon met gekonfijte eendenbout,
knolselderij en beukenzwammetjes*



*Wilde eend met gebakken eendenlever,
tarte Tatin van witlof, jus van blauwe bessen*



*Gebraden reerug met mousseline van knolselderij,
saus van trompette de la mort en vlierbes*



*Tarte Tatin van Elstarappel
met vanille-ijs en kaneelsabayon*

€ 62.50

Wijnarrangement € 29.50

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-gangen € 24.50 / € 29.50*

De Rooise Boerderij
RESTAURANT

VOORGERECHTEN

à la Minute gerookte zalm carrés, palingmousseline
bitterbal van Hollandse garnalen en kaviaar crème
€ 14.50

Krokant gebakken gamba's, soja-gembersaus
chiffonade van zoet-zure groenten
€ 16.50

Gebakken coquilles St.-Jacques met amandelkruim,
Pata negra ham en honing/sherry vinaigrette
€ 17.50

½ dozijn Zeeuwse creuses: rauw of gegratineerd
€ 18.50

Proeverij de Boerderij:
Geroosterde coquille, tonijn, kreeftenbisque,
gegratineerde oester en terrine van eendenlever
€ 18.50

Carpaccio van het Black Angusrund, met truffelcrème,
geschaafde Parmezaan en gedroogde Parmaham
€ 14.50

Lamellen van fazant met mousse de foie gras,
vinaigrette van morille en balsamico
€ 15.50

Rosbief en tartaar van hertfilet, crème van pastinaak,
vinaigrette van paddenstoelen en krokant van Roquefort
€ 16.50

Krokante zwezerik en gebakken eendenlever met
sjalot compôte en saus van 20 jaar oude tawny port
€ 19.50

SOEPEN

Krachtige wildbouillon met gekonfijte eendenbout,
knolselderij en beukenzwammetjes
€ 8.50

Lichtgebonden soep van truffel en morille
met mousse van eekhoortjesbrood
€ 10.50

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

De Rooise Boerderij
RESTAURANT

HOOFDGERECHTEN VIS

*Geroosterde filet van kabeljauw, gamba in tempura
Hollandse garnalen en groene kruidensaus
€ 24.50*

*Gesauteerde rog vleugel met kappertjes,
amandeltjes en luchtige mosterd Hollandaise
€ 27.50*

*Matelot van zeeduivel, tarbot en gegratineerde kreeft,
inktvis pasta en saffraansaus
€ 32.50*

*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

*Suprême van fazant met zuurkool en spekjes,
kroketje van de bout en gevogeltejus met vadouvan
€ 24.50*

*Gebraden wilde eendenborst, tarte Tatin van witlof
en gevogeltejus met blauwe bessen
€ 27.50*

*Hazenrugfilet met klassieke hazenpeper,
verfijnde wildjus met jeneverbess en kruidnagel
€ 28.50*

*Tournedos van Ierse ossenhaas met tarte Tatin
van rode ui en saus van Madeira en tijm
€ 28.50*

*Reerugfilet met mousseline van knolselderij,
saus van trompette de la mort en vlierbess
€ 34.50*

Supplement gebakken ganzenlever € 8.50

DESSERTS

*Assortiment van geselecteerde kazen met
vijgencompôte en noten-rozijnenbrood*
€ 14.50

*Biscuit met crème van sinaasappel en Grand Marnier,
witte chocolade truffel en ijs van nougat*
€ 10.00

Dame blanche
Vanille ijs met slagroom en chocoladesaus
€ 8.50

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

*Tarte Tatin van Elstarappel,
met vanille-ijs en kaneelsabayon*
€ 10.00

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