

## MENU DE GROTE DOELEN

*Gravad lax met hangop van rode biet, krokante gamba  
Hollandse garnalen en een dille/limoencrème*

*of*

*Rosbief van kalfslende met groene asperges,  
mousse de foie gras en chips van pancetta*

→ — ←

*Geroosterde filet van roodbaars met linquine,  
Zeeuwse mosseltjes en een noilly prat saus*

*of*

*Suprême van parelhoen met mousseline van pastinaak,  
gevogeltes met dragon en paddenstoelenravioli*

→ — ←

*Parfait van mango met gekonfijte perzik  
crème van marasquin en blanc manger*

€ 36.50

*Wijnarrangement € 18.50*

## MENU EXQUISE

*Gewelde kreeft en gebakken coquilles st.-Jacques,  
Opperdoezer Ronde en kreeftenschuim*

→ — ←

*Geroosterde tarbot en langoustine,  
met zilte groenten en luchtige saffraansaus*

→ — ←

*Gebakken eendenlever met gedopte tuinboontjes  
en saus van Graham's 10 jaar oude tawny port*

→ — ←

*Gebraden kalfshaas met krokant gebakken zwezerik,  
pommes fondant en een morillessaus*

→ — ←

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

€ 65.00

*Wijnarrangement € 32.50*

## MENU VAN DE CHEF

*Een verrassend specialiteitenmenu aangepast aan de seizoenen*

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

*Wijnarrangementen, royaal geschonken en exclusief voor u geselecteerd*

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

*De Rooise Boerderij*  
RESTAURANT

## VOORGERECHTEN

*Gravad lax met hangop van rode biet, krokante gamba  
Hollandse garnalen, frisse eiersalade en een dille/limoen crème*

€ 14.50

*Tranches geschroeide tonijn met Provençaalse rode mul,  
zoet/zure pompoen, kropsla en sesamvinaigrette*

€ 15.50

*½ dozijn Zeeuwse oesters op de wijze die u wenst:*

*Rauw of gegratineerd*

€ 16.50

*Krokant gebakken gamba's met soja/gembersaus  
en chiffonade van jonge groenten,*

€ 15.50

*Coquilles st.-Jacques, gebakken en à la carpaccio,  
geroosterde langoustine, haringkaviaar en kruidensalade*

€ 16.50

*Proeverij van zeevruchten;*

*Geroosterde coquille, tonijn, kreeftenbisque, gravad lax,  
gegratineerde oester en krokante gamba*

€ 18.50

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

€ 13.50

*Rosbief van kalfslende met groene asperges,  
mousse de foie gras en chips van pancetta*

€ 14.50

*Tartaar van ossenhaas met eendenlever,  
gebakken & en terrine, met morille/truffelvinaigrette*

€ 18,50

## SOEPEN

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

€ 8.50

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

€ 9,50

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

€ 14.50

## HOOFDGERECHTEN VIS

*Geroosterde filet van roodbaars met linquine,  
Zeeuwse mosseltjes en een noilly- prat wijnsaus*  
€ 24.50

*Gesauteerde rogvleugel met gebrande amandelen,  
kappertjes en een zachte mosterd beurre blanc*  
€ 27.50

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

*Gebakken en gefileerde zeetong à la meunière  
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

*Suprême van parelhoen met mousseline van pastinaak,  
gevogeltejus met dragon en paddenstoelenravioli*  
€ 24.50

*Gegrilde tournedos van Ierse ossenhaas,  
met quiche van roquefort en saus beurre café de Paris*  
€ 27.50

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

*Gebraden kalfshaas met krokant gebakken zwezerik,  
pommes fondant en een morillessaus*  
€ 32.50

## NAGERECHTEN

*Assortiment van Hollandse en Franse kazen  
met appel/peren stroop en notenrozijnenbrood*  
€ 12.50

*Parfait van mango met gekonfijte perzik  
crème van marasquin en blanc manger*  
€ 9.50

*Bavarois van witte chocolade en passievrucht  
met limoensorbet en marshmallow van kokos*  
€ 9.50

*Zomerse fruitsalade met vruchtensorbets,  
kletskep en crème chantilly*  
€ 9.50

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