

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*



*Bavarois van bloedsinaasappel met mousse
van Amaretto en sorbet van bloedsinaasappel*

€ 37.50

'Aspergewijn 2019'

Corte Fontana Bianco di Custoza DOC. Veneto 2018

€ 5.50 per glas - € 26.50 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 Graham's port*



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



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

€ 72.50

Wijnarrangement € 35.00

MENU VAN DE CHEF

Een verrassend specialiteitenmenu, aangepast aan de seizoenen

4 – gangen € 48.50 / 5 – gangen € 55.00

Wijnarrangementen, royaal geschonken, exclusief voor u geselecteerd

4/5 gangen arrangement, € 27.50 / € 32.50

De Rooise Boerderij
RESTAURANT

VOORGERECHTEN

*Charlotte van asperges met zalmartaar, gamba
gefrituurd kwarteleitje en Hollandse garnalen*
€ 15.00

½ dozijn Zeeuwse oesters: rauw of gratineerd
€ 18.50

*Krokant gebakken gamba's op julienne van asperges,
gefrituurde prei en soja/gembersaus*
€ 16.50

*Gebakken coquilles st.-Jacques en langoustines,
gemarineerde asperges en avocadocrème*
€ 19.50

Proeverij 'fruits de mer'
*Gebakken coquille, geschroeide tonijn, kreeftenbisque,
charlotte van asperges, gratineerde oester*
€ 18.50

*Carpaccio van het Black Angus rund met truffelcrème,
geschaafde Parmezaan en gedroogde Parmaham*
€ 14.50

*Rouleau van parelhoen en Pata negraham,
met mousse de foie gras en gemarineerde asperge*
€ 15.00

*Kalfstartaar en pastrami met krokante zwezerik
kroketje van asperge en tomatenvinaigrette*
€ 18.50

*Carpaccio van rode biet met crème van geitenkaas,
krokant gebakken asperges en kruidensalade*
€ 14.50

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*
€ 15.00

De Rooise Boerderij
RESTAURANT

HOOFDGERECHTEN VIS

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

*Filet van roodbaars met gamba in tempura,
schaaldierenrisotto en peterseliesaus*
€ 26.50

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

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

*Suprême van parelhoen met gebakken eendenlever,
jus van morille en truffel*
€ 26.50

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

*Tournedos van Ierse ossenhaas met saus van
rose pepertjes kervel en kastanjechampignons*
€ 28.50

*Supplement asperges 5 stuks €7.50
Supplement gebakken ganzenlever € 7.50*

DESSERTS

*Assortiment van Hollandse en Franse kazen
met vijgencompote en notenrozijnenbrood*
€ 15.00

*Bavarois van bloedsinaasappel met mousse
van Amaretto en sorbet van bloedsinaasappel*
€ 10.00

*Parfait van banaan met mousse van Baileys
brownie en gekarameliseerde banaan*
€ 10.00

*Millefeuille van frambozen,
crème cibouste en frambozensorbetijs*
€ 10.00

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

*Grand dessert
Proeverij van zoete lekkernijen*
€ 15.00

KOFFIESPECIALITEITEN

After-dinner koffie/thee met zoete lekkernijen
€ 5.00

Irish coffee, met Jameson Irish Whiskey
€ 9,50

D.o.m. koffie, met Dom Bénédicte
€ 9,50

Dutch coffee, met Ketel 1 Mature
€9,50

Spaanse koffie, met Tia Maria / likeur 43
€ 9.50

Franse koffie, met Grand Marnier
€ 9,50

Italiaanse koffie, met Amaretto di Saronno
€ 9,50

Rüdesheimer kaffee, met Asbach Uralt
€ 9,50