



DE ROSKAM

DORPSHERBERG

• ANNO 1855 •

DINER

kaart

Laat u verrassen door onze keuken, kies ons
3-gangen verrassingsmenu 49.5



DE ROSKAM

DORPSHERBERG

• ANNO 1855 •

DINER: 17.00 - 20.30 UUR

VOORGERECHTEN

Broodplankje 8.5

Vers breekbrood met olijfolie en Lindenhoff boter

Gerookte rib-eye 16.5

Pompoen, crème van knolselderij, hazelnoot en vinaigrette

Japanse gamba's 16.5

Rijstvel, wasabimayonaise en edamame

Tonijn tataki 14.5

Sesammayonaise, wakame en ingelegde sjalotjes

Terrine van sukade 17.5

Crème van rode biet, mosterd krokant en pistache

Carpaccio 14.5

Truffelmayonaise, gepofte tuinbonen en oude kaas

Flatbread 14

Hummus, aubergine en knoflookyoghurt

SOEPEN

Onze soepen worden geserveerd met brood en Lindenhoff boter

Franse uiensoep 8.5

Met huisgemaakte kaasstengel

Romige bospaddenstoelensoep 8.5

Met truffel

Seizoenssoep

Vraag ons naar de soep van het seizoen



DE ROSKAM

DORPSHERBERG

• ANNO 1855 •

DINER: 17.00 - 20.30 UUR

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met verse friet en salade

Kabeljauw 29

Hazelnootkorst, spinazie, mousseline en hollandaise

Pasta zalm 26.5

Saus van witte wijn en paddenstoelen

Sate van kippendij 24

Verse coleslaw, satésaus en kroepoek

Runderburger 28

Bacon, Gruyère kaas, gekarameliseerde ui en Roskam saus

Roasted Cauliflower 22

Bloemkool met Za'atar, ras el hanout en hazelnoot

Tournedos 42

Jus van paprika, puree van bataat, seizoensgroentes en polenta

Onze tournedos is een speciale selectie Ierse O'Sullivan Black Angus: mals met dieprode kleur, lichte natuurlijke vetdooradering en een losse, hele fijne structuur. De atlantische regen, vers gras, smaakvolle kruiden, grote weilanden en voldoende beweging, dat proef je bij de echte 'Taste of Ireland'.

Bavette 32

Gerookte knoflookjus, mousseline en seizoensgroentes

Onze bavette is handgeselecteerd Red & White jong rundvlees. Fijne spierstructuur en marmering zorgen van nature voor mals en sappig vlees. Door bij de selectie rekening te houden met de vlees-vetverhouding waarborgt onze keurslager constante kwaliteit.



DE ROSKAM

DORPSHERBERG

• ANNO 1855 •

DINER: 17.00 - 20.30 UUR

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met brood en Lindenhoff boter

Rundercarpaccio 19.5

Oude kaas, truffelmayonaise en geroosterde tuinbonen

Gerookte vis

zalm, forel en makreelsalade 24

Kappertjes, rode ui, zoetzure komkommer,
dillemayonaise en gekookt ei

Pittige kip 23

Srirachamayonaise, zoetzure groenten en komkommer

Geitenkaas uit de oven 🌱 19

Vijgencompote, gehakte walnoten en rucola

Mexicaanse bonensalade 🌱 18.5

Mix van bonen, maïs, baby spinazie, tomaat, avocado
met chimichurri dressing > Geserveerd met nachochips



DE ROSKAM

DORPSHERBERG

• ANNO 1855 •

DINER: 17.00 - 20.30 UUR

DESSERTS

Crèmeux van kokos 10.5

Passievrucht, amandel en chocolademousse

Witte stoofpeer 9.5

Warme stoofpeer geserveerd met kardemom, karamel, vanille ijs en crumble

Mille feuille 10.5

Appel, kaneel en hangop

Tiramisu 2.0 10.5

Koffie, mascarpone, Amaretto en vanille siroop

Monchou 9

Amarena kersen met ijs

Koffie Deluxe 8.5

Mix van zoetigheden geserveerd met koffie of thee naar keuze

Kaasplankje 14.5

Vier soorten kaas met notenbrood, vijgencompote en appelstroop