

Een onvergetelijke avond kan beginnen...

NEEM LEKKER PLAATS, ONTSPAN EN GENIET

Keuzestress? Laat je leiden door de chef zodat je aandacht kan hebben voor elkaar!

3-GANGEN VERRASSINGSMENU

Inclusief een broodplankje om mee te starten

42.5 p.p.

Ons keukenteam kiest met zorg gerechten van de kaart voor jou uit



Tip: Vraag om ons klets-potje;
openingsvragen als basis voor een mooi gesprek



Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij

DINER: 17.00 - 20.30 uur

VOORGERECHTEN

Lekker voor erbij, ons brood met huisgemaakte kruidenboter en olifolie 6.5

Rundercarpaccio 🌱🌱 12.5

met oude kaas, truffelmayonaise, geroosterde tuinbonen en slamelange

🍷 Pinot Grigio (Italië) glas 4.8 | 🍷 Finca Os Cobatos Godello Monterrei (Spanje) fles 36

Langzaam gegaard buikspek 🌱🌱 13.5

met gerookte barbecue mayonaise, mango en zoetzure ui

🍷 Costa Negroamaro (Italië) glas 4.4 | 🍷 Acinatico Ripasso della Valpolicella Veneto Italië fles 47

Gravad lax 🌱🌱 → *heerlijke gemarineerde zalm* 14

met komkommersalade en mierikswortelcrème

🍷 Le Jade Chardonnay (Frankrijk) glas 6.2 | 🍷 Meursault Bourgogne (Frankrijk) fles 97

Tonijn tataki 🌱 14

met nori krokant, gembermayonaise en wakamé

🍷 Selnia Sauvignon Blanc (Chili) glas 5.2 | 🍷 Raimbault Sancerre Loire (Frankrijk) fles 48

Steak tartaar van rode biet en quinoa 🌱 11.5

met cashewnotencrème en groentechips

🍷 Pinot Grigio (Italië) glas 4.8 | 🍷 Weingut Winter Riesling (Duitsland) fles 32

Spinazie-ricotta ravioli 🌱 11

met citroen-saliboter

🍷 Le Jade Chardonnay (Frankrijk) glas 6.2 | 🍷 Meursault Bourgogne (Frankrijk) fles 97

Voorgerecht plankje om te delen 12.5 p.p.

proeverij van voorgerechten, vanaf 2 personen

SOEPEN

Al onze soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter

Gepofte tomaten en paprikasoep 🌱🌱 7.5

met basilicumroom

Rode linzensoep 🌱🌱 7.5

met harissacrème

Soep van het moment 7.5



Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij



DE ROSKAM
DORPSHERBERG
• ANNO 1855 •

DINER: 17.00 - 20.30 uur

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met brood en kruidenboter

Falafel  17.5

met gegrilde groenten, tahindressing en granaatappelpitjes

 *La Jade Chardonnay (Frankrijk) glas 6.2* |  *Finca Os Cobatos Godello (Spanje) fles 36*

Carpaccio  18

met oude kaas, truffelmayonaise, geroosterde tuinbonen

 *Pinot Grigio (Italië) glas 4.8* |  *Finca Os Cobatos Godello (Spanje) fles 34*


Lauwarme kip  17.5

met zoetzure komkommer, groene appel, sesam en dillemayonaise

 *Costa Negroamaro (Italië) glas 4.4* |  *Weingut von der Mark Spätburgunder (Duitsland) fles 35*

Gerookte vis: zalm, forel & makreelsalade  19.5

met kappertjes, rode ui, zoetzure komkommer, dillemayonaise en gekookt ei

 *Selvia Sauvignon Blanc (Chili) glas 5.2* |  *Huber Obere Steigen Grüner Veltliner (Oostenrijk) fles 38*



VOOR DE KINDEREN

Stukje vis met groente en frietjes 10.5

Stukje biefstuk met groente en frietjes 10.5

Kroket of frikandel met frietjes 8



Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij

DINER: 17.00 - 20.30 uur

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met groente garnituur, verse friet en salade

Kalfsoester   26.5

met champignonroomsaus

 *Costa Negroamaro (Italië) glas 4.4* |  *Weingut von der Mark Spätburgunder (Duitsland) fles 35*

Gebakken zeebaars  24.5

met bospaddenstoelenrisotto en saffraansaus

 *Le Jade Chardonnay (Frankrijk) glas 6.2* |  *Meursault Bourgogne (Frankrijk) fles 97*

Gebakken kabeljauw   26

met harissakorst en Mediterrane tomatensaus

 *Le Jade Chardonnay (Frankrijk) glas 6.2* |  *Meursault Bourgogne (Frankrijk) fles 97*

Tournedos    35

met groene peper-knoflook jus

 *Walvisch Grenache-Syrah-Mourvèdre (Zuid-Afrika) glas 6.2* |  *Château Gaillard St. Emilion Grand Cru Classé (Frankrijk) fles 56*

Gemarineerde kippendij 24

met satésaus, kroepoek, atjar en lente-ui

 *Merlot-Cabernet Sauvignon (Spanje) 5.2* |  *Gran Dominio Rioja Reserva (Spanje) fles 32*

Gegrilde aubergine   18.5

met Oosterse noedels en miso

 *Walvisch Grenache-Syrah-Mourvèdre (Zuid-Afrika) glas 6.2* |  *Acinatico Ripasso della Valpolicella (Italië) fles 47*

Pasta Gorgonzola  19

met spinazie, cherrytomaten en walnoten

 *Costa Negroamaro (Italië) glas 4.4* |  *Domaine Huguenot Marsannay Bourgogne (Frankrijk) fles 78*

Vegetarische burger   21.5

op een broodje met zoetzure komkommer, tomaat, gebakken ui en champignons, kaas en sriracha mayonaise

 *Costa Negroamaro (Italië) glas 4.4* |  *Gran Dominio Rioja Reserva (Spanje) fles 32*



Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij

DINER: 17.00 - 20.30 uur

DESSERTS

Witte chocolade tiramisu 🍷 9.5
met gel van Amaretto en frambozen-sorbetijs

🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankrijk) glas 6.3*

Monchou taart 8.5
met Amarenen kersen en pistache-ijs

🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankrijk) glas 6.3*

Gemarineerde ananas 🍷 🌱 8
met een kletskep van kokos en limoen-sorbetijs

🍷 *Muscat de Beaumes de Venise (Frankrijk) glas 6.3*

Chocolade brownie 🍷 9
met mousse van pure chocolade met ganache van banaan en bananenijs

🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanje) glas 6.3*

Koffie deluxe 8.5
Ambachtelijke lekkernijen geserveerd met koffie, thee, espresso of cappuccino

Kaasplankje 12.5
vier soorten kaas geserveerd met notenbrood en toast

🍷 *Eminencia Pedro Ximenez PX (Spanje) glas 6*



geniet ervan!



Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee



Vega



Vegan



Glutenvrij



Lactosevrij



Notenvrij