

ROOISE BOERDERIJ MENU

*Lamellen van gemarineerde zalm, met fritots van tongschar,
Hollandse garnalen, sjalottencrème en een kruidenvinaigrette*

of

*Krachtige wildbouillon met gekonfijte eendenbout,
knolselderij en beukenzwammetjes*



*Zachtgegaarde filet van kabeljauw, gegratineerd met een groene kruidenkorst
en een saus van kerrie en kervel*

of

*Gebraden haasfilet van het wildzwijn,
paddenstoelenrisotto en een saus van cranberry's*



*Bavarois van mandarijntjes met een crème van witte chocolade,
ijs van nougatine en siroop van klompenklets*

€ 37.50

Wijnarrangement € 19.50

MENU DE FRUITS DE MER

*Carpaccio van coquilles Saint-Jacques met tartaar van tonijn,
gamba in tempura en haringkaviaar*



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



*Geroosterde tarbot met gerookte coquille Saint-Jacques en langoustine
en een champagne beurre blanc*



*Flaugnarde clafoutis met blauwe bessen,
geserveerd met huisgemaakte yoghurtijs*

€ 52.50

Wijnarrangement € 29.50

MENU VAN DE CHEF

Een verrassend specialiteitenmenu, aangepast aan het seizoen

4-gangen € 48,50 / 5-gangen € 55,00

Wijnarrangementen, royaal geschonken, exclusief voor u geselecteerd

3/4/5 gangen-arrangement: € 19,50 / € 27,50 / € 32,50

*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*

De Rooise Boerderij
R E S T A U R A N T

VOORGERECHTEN

*Lamellen van gemarineerde zalm, met fritots van tongschar,
Hollandse garnalen, sjalottencrème en een kruidenvinaigrette*

€ 14.50

½ dozijn Zeeuwse oesters op de wijze die u wenst: rauw of gegratineerd

€ 18.50

*3 bereidingen van Coquilles Saint-Jacques met couscous van bloemkool,
geroosterde amandelkruim en een sherry, honing en truffelvinaigrette*

€ 19.50

*Carpaccio van langoustines met gebakken langoustines
appel-kruidensalade en haringkaviaar*

€ 19.50

*Krokant gebakken gamba's op zoet-zure groenten,
met gefrituurde preiharen en soja-gembersaus*

€ 16.50

*Carpaccio van runderhaas met een truffelcrème,
gedroogde Parmaham en geschaafde Parmezaanse kaas*

€ 14.50

*Pastrami van hertfilet met een frisse salade van rode kool,
vinaigrette van cranberry's en een crème van Roquefort*

€ 15.50

*Gebakken eendenlever met kalfszwezerik
op een brioche van kaneel en gekarameliseerde witlof*

€ 19.50

SOEPEN

*Krachtige wildbouillon met gekonfijte eendenbout,
knolselderij en beukenzwammetjes*

€ 9,50

*Lichtgebonden soep van topinamboer
met truffelaardappeltjes en geroosterde hazelnootjes*

€ 10.50

Romige bisque van kreeft, met armagnac

€ 15.00

HOOFDGERECHTEN VIS

*Op de huid gebakken filet van skrei (winterkabeljauw)
met een crème van pastinaak en een oester beurre-blanc*
€ 25.50

*Geroosterde zeebaars met een kruidenrisotto,
groentequiche en sauce Choron*
€ 27.50

*Geroosterde tarbot met gerookte coquille Saint-Jacques en langoustine
en een champagne beurre blanc*
€ 32.50

*Gebakken en gefileerde zeetong à la meunière,
met pommes pont neuf en een blanke botersaus*
€ 38.50

HOOFDGERECHTEN VLEES

*Gebraden haasfilet van het wildzwijn,
paddenstoelenrisotto en een saus van cranberry's*
€ 25.50

*Gebraden varkenshaas van het 'Roois' landvarken,
met koolraapjes en een saus van kastanjechampignons*
€ 25.50

*Gebraden tamme eendenborst met sauce à l'orange,
kaantjes en gekarameliseerde witlof*
€ 26.50

*Gebakken tournedos van ossenhaas
à la Stroganoff*
€ 28.50

*Gebraden kalfshaas met gestoofde kalfswang, gebakken
zwezerik en een saus van morilles en truffel*
€ 32.50

DESSERTS

*Assortiment van geselecteerde kazen met
perenstroop en noten-rozijnenbrood*
€ 15.50

Flaugnarde clafoutis met blauwe bessen en huisgemaakt yoghurt-ijs
€10,50

*Bavarois van mandarijntjes met een crème van witte chocolade,
ijs van nougatine en siroop van klompenklets*
€ 10.50

Parfait van limoncello met granaatappel
€10.50

Gegrilde peche Melba, met amandel-ijs en frambozen-mousse
€ 10.50

Grand dessert
€ 15.50

KOFFIESPECIALITEITEN

After-dinner koffie met zoete lekkernijen
€ 5,00

After-dinner thee met zoete lekkernijen
€ 5,00

D.o.m. coffee met Dom Benedictine
€ 9,50

Irish coffee met Jameson Irish Whiskey
€ 9,50

French coffee met Grand Marnier
€ 9,50

Rüdesheimer coffee met Asbach Uralt
€ 9,50