

MENU DE GROTE DOELEN

*Huisgerookte zalm op zuurkool met spekjes en een Rieslingsaus
of*

*Lichtgebonden soep van pastinaak met gefruite kastanje-
champignons*



*Op de huid gebakken snoekbaarsfilet op een puree van truffel
en een saus van saffraan*

of

Gebakken eendenborst à l'orange met mousseline van knolselderij



*Bavarois van hazelnoot met karamel,
marmer-ijs en siroop van advocaat*

€ 38,50

WILDMENU

*Lamellen van fazant met krullen eendenlever
en lauwwarme vinaigrette van cantharellen en truffel*



Krachtige wildbouillon met gekonfijte eendenbout en een vogelnestje van knolselderij



*Gebraden filet van wilde eend met pastinaak crème, tarte tatin
van sinaasappel en saus van rode port*



*Rose gebraden reerugfilet met een mousseline van knolselderij,
saus van trompette de la mort*



*Mousse van chocolade, gekonfijte kumquats,
witte chocolade-brownie, kroepoek van cacao
en champagnesorbet*

€ 72,50

Wijnarrangement € 34,50

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*

De Rooise Boerderij
RESTAURANT

VOORGERECHTEN

*Huisgerookte zalm op zuurkool met spekjes
en Hollandse garnalen en een Rieslingsaus*

€ 14,50

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

€ 18,50

*Gebakken coquilles Saint-Jacques met Parmaham,
amandelkruim, vlierbessencompôte en balsamico-vinaigrette*

€ 18,50

*Krokant gebakken gamba's
met najaarsgroenten en zoet-zure saus*

€ 16,50

*Gebakken langoustines met quinoa, remoulade,
snijbonensap en schuim van kerrie*

€ 19,50

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

€ 14,50

*Pastrami van hertefilet met een frisse salade van Waldorf,
vinaigrette van cranberry's en peperkrokantje*

€ 15,50

*Gebakken kalfszwezerik en eendenlever, gekarameliseerde
appeltjes en brunoise van bloedworst*

€ 19,50

SOEPEN

*Krachtige wildbouillon met gekonfijte eendenbout,
knolselderij en beukenzwammetjes*

€ 9,50

*Lichtgebonden soep van pastinaak met
gefruite kastanjechampignons*

€ 10,50

Romige bisque van kreeft, met Armagnac en crème fraîche

€ 15,00

HOOFDGERECHTEN VIS

*Gebakken snoekbaarsfilet met mousseline van vitelotte noire,
en een saus van grove mosterd*

€ 25,50

*Gebakken heilbot met krokante aardappelschubben,
truffelrisotto, concassée van tomaat*

€ 26,50

*Geroosterde filet van tarbot met een kroketje van kreeft,
inktvispasta en een oester beurre-blanc*

€ 31,50

*Gebakken en gefileerde zeetong à la meunière
met aardappelkroketjes en een blanke botersaus*

€ 38,50

HOOFDGERECHTEN VLEES

*Suprême van fazant met zuurkool en spekjes,
kroketje van de bout en een jus met cantharellen en truffel*

€ 24,50

*Gebraden wilde eendenborst, mousseline van
pompoen en een verfijnde vanille-portsaus*

€ 26,50

*Gebraden hertefilet met spruiten, stoofpeer,
rode kool, en een wildjus met kruidkoek*

€ 28,50

*Rosé gegaarde reerugfilet met een knolselderijmousseline
en een jus van vlierbes en trompette de la mort*

€ 34,50

*Tournedos à la Rossini met gebakken eendenlever,
jus van morilles*

€ 32,50

DESSERTS

*Assortiment van geselecteerde kazen met
Rooise honing en olijf-notenbrood*
€ 15,50

*Tarte Tatin van Williams peer met amandelspijs
en butterscotch-ijs*
€ 10,50

*Bavarois van hazelnoot met karamel,
marmer-ijs en siroop van advocaat*
€ 10,50

*Tiramisu van glühwein met rode wijnparels,
en ijs van speculaas*
€ 10,50

*Mousse van chocolade, gekonfijte kumquats,
witte chocolade-brownie, kroepoek van cacao
en champagnesorbet*
€ 10,50

Grand dessert
€ 15,00

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

Spaanse coffee ,met likeur 43
€ 9,50

Italiaanse coffee, met Amaretto di Saronno
€ 9,50