

Bites

Oesters van het seizoen - sjalot vinaigrette 3,50 per stuk  
Rauwe ham met brood & dips 5,00 per persoon  
Brood & dips 3,75 per persoon

Voorgerechten en Soepen

Carpaccio van ribeye 13,00  
Parmezaan – truffelmayo – pittenmix – rucola

Steak tartaar 14,00  
Eidooier – cress – mosterd – truffel

Tataki van tonijn 15,00  
Furikake – oestersaus – sesam - komkommer

Gerookte zalm 15,50  
Wakame – rode ui – citrus – wasabimayo - soyasaus

Recepten | Tips - Veelzijdig VegaSushi Taartje 12,00  
Wasabi –ei – komkommer – sesam - avocado

Recepten | Tips - Veelzijdig VegaBurrata 12,00  
Gemarineerde cherrytomaat – balsamico stroop

Mousse van kippenlever 11,50  
Crostini – zoete ui – Pedro Xeminez

Mosterdsoep  
Bosui – uitgebakken spek 6,50  
  
Bloemkoolsoep 6,50  
Groene kruidenolie – zalmsnippers



Hoofdgerechten Bistro

Truffelburger 17,00  
Angus burger – truffel – Parmezaan – tomaat – foccacia

Buikspek 18,00  
Uienringen – maiskolf – sugar beans - bbqsaus

Kip ketjap 18,00  
Radijs – komkommer – noodles – bosui

Tongfilet 18,00  
Garnalensaus – gegrilde groenten - knoflook crème

Recepten | Tips - Veelzijdig VegaVega Loempia 17,00  
Geitenkaas fenegriek –courgette – tomaat - salade

Recepten | Tips - Veelzijdig VegaRisotto Porcini 17,00  
Eekhoorntjesbrood – groene asperge

Gamba’s van de grill 23,00  
Knoflookboter – piri piri mayonaise

Kabeljauw 24,00  
Courgette – gepofte tomaat – groene olie – aardappel crème

Al deze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet , rauwkost en groene salade  
extra warme groenten € 2,75  
extra Roseval aardappels uit de oven erbij € 2,50



Steakhouse specialiteiten

Bavette saus naar keuze 24,00  
Roseval aardappel – geroosterde pompoen – pompoencrème

House steak saus naar keuze 22,00  
Aardappel crème – gegrilde groenten

Tagliata van Ribeye 24,00  
Parmezaan – truffelmayonaise – pittenmix - tomaat

Spareribs / xxl \*sweet of spicy 22,00/26,00   
Langzaam gegaard – knoflooksaus – bbqsaus

Côte de boeuf (350 gram) 35,00  
Gegrilde groenten – Roselval aardappel – truffelzeezout boter

Tomahawk (750 gram) Voor 2 personen 37,50 p.p.  
Gegrilde groenten – Roseval aardappel – truffelzeezout boter

Chateaubriand (500 gram) voor 2 personen 35,00 p.p.  
Met stroganoffsaus aan tafel bereid

Vleesplank voor 4 personen Tomahawk – Bavette – Spareribs 30,00 p.p.

Paddenstoelenjus Truffeljus   
Knoflookjus Peperroomjus   
Rodeport-sjalot jus Kruidenboter

Gebakken paddenstoelen + € 2,00  
 Gebakken eendenlever bij uw steak + € 7,00

Al deze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet , rauwkost en groene salade  
extra warme groenten € 2,75  
extra Roseval aardappels uit de oven € 2,50



Dessert

Chocobol 8,00  
Vanille ijs – chocolade mousse – chocoladesaus

Gebrande banaan 8,00  
Spekkoek – witte chocolade ijs – gebrande witte chocolade

Appeltaart 7,00   
Caramelsaus – hazelnoot – espresso ijs

Broodpudding 7,00   
Citrus mascarpone – rood fruit compote

Stroopwafel parfait 7,00  
kaneel – peer – likeur 43

Tiramisu 8,00  
Kersencrème – langevingers – oreo kruim

Kaasplateau   
Chutney - kletzenbrood  
3 kazen 12,00  
4 kazen 15,00

Dessertwijn/ Sherry / Port  
La Fleur Renaissance – AC Sauternes 6,00   
Pedro Xeminez PX sherry 6,00  
Six Grapes reserve port 6,00  
  
Samen gestelde koffie met likeur naar keuze en geslagen room 7,00