

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

Sushi Taartje 12,00
Wasabi –ei – komkommer – sesam - avocado

Burrata 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

Vega Loempia 17,00
Geitenkaas fenegriek –courgette – tomaat - salade

Risotto 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