

MENUKAART

-LUNCH-

VOOR BIJ DE KOFFIE

Appeltaart	4
Brownie	4

LUNCH

Broodjes

Pastrami - piccalilly - pompoenpit	9,5
Tonijnsalade - venkel - radijs	8,5
🌱 Hummus - geroosterde groenten - rouille	8,5
BLT - bacon - tomaat - sla	9,5
Panini taleggio - spinazie - rode ui	9,5
Pulled chicken - cheddar - hoisin	9,5
🌱 Pulled oats - cheddar - hoisin	9

Salades

🌱 Salade Burrata	14
Cesar salade - kip - ei - ansjovis	14

Kroketten op brood

Rundvlees	8,5
Garnaal	9,5
🌱 Groente	9,5

Uitsmijter ham/kaas	8,5
Biefstuk - brood - eigen jus	16,5
🌱 Soep v/d dag	6,5

BORREL

Bitterballen 6 stuks	6,5
🌱 Bierterballen 6 stuks	8,5
Bittergarnituur mix 12 stuks	11,5
🌱 Kaastengels 6 stuks	6,5
🌱 Gefrituurde vega dumplings	6,5
🌱 Nacho's	9
Borrelplank	14,5
🌱 Brood met dips	5



— EST. 2019 —

OP ROOSE
BAR / LUNCH / DINER



🌱 = vegetarisch

Allergieën of speciale wensen? Laat het ons weten.

MENUKAART

- DINER -



VOORGERECHTEN

Steak tartaar - wang - gepekeld eidooier	9,5
Zeebaars - ceviche - zoete aardappel - avocado	9,5
 Knolselderij - bieslook - gepekeld eidooier	8,5
 Paarse wortel - mierikswortel - geitenyoghurt	8,5

CHEFSMENU

3-gangen wisselend chefsmenu	32,5
4-gangen wisselend chefsmenu	37,5

HOOFDGERECHTEN

Eend - spitskool - paddenstoel	18,5
Vis van de dag - quinoa - paprika - prei	18,5
 Pompoen - curry - venkel	16,5
 Parelgort risotto - snijboon - pastinaak - oude kaas	16,5

**zie voor meer hoofdgerechten onze plates*

PLATES met frites

Steak tartaar klassiek	18,5
250 gram entrecote van de grill - kruidenboter	24,5
Hele dorade van de grill - groene kruiden - salsa	18,5
Mosselen á la Op Roose	18,5

BIJGERECHTEN

Frites mayonaise	4,5
Salade	4,5
Geroosterde groenten	4,5

NAGERECHTEN

Chocolade cheesecake - mokka crème - vanille ijs	8,5
Wisselend dessert v/d dag	8,5

KIDS

Kleine portie van de kaart	8
Frites met snack	8
Ijsje	4

 = Vegetarisch

