

MENUKAART

-LUNCH-

VOOR BIJ DE KOFFIE

Appeltaart	5
Brownie	4

LUNCH (tot 15.00 uur)

Broodjes

Serranoham - tomaat - kruidenmayo	9,5
Tonijnsalade - venkel - radijs	9
🌱Hummus - geroosterde groenten - rouille	9
BLT - bacon - tomaat - sla	9,5
🌱Panini taleggio - spinazie - rode ui	9,5
Pulled chicken - cheddar - hoisin	9,5

Salades

🌱Salade burrata	14
Caesar salade - kip - ei - ansjovis	14
🌱Linzensalade - oude geitenkaas - paprika	14

Kroketten op brood

Rundvlees	9,5
🌱Groente	9,5

Uitsmijter ham/kaas 9

Biefstuk - brood - eigen jus 16,5

🌱Soep van de dag 7

BORREL

Bitterballen 6 stuks	6,5
🌱Bieterbollen 6 stuks	8,5
Bittergarnituur mix 12 stuks	11,5
🌱Kaastengels 6 stuks	6,5
🌱Gefrituurde vega dumplings	6,5
🌱Nacho's	9,5
Borrelplank	16
🌱Brood met dips	5,5



— EST. 2019 —

OP ROOSE
BAR / LUNCH / DINER

🌱 = vegetarisch


Allergieën of speciale wensen? Laat het ons weten.

MENUKAART

- DINER -

(vanaf 17.30 uur)

VOORGERECHTEN



Steak tartaar - eidooier - groene kruiden	10
Zeebaars ceviche - avocado crème - babymais	10,5
 Gemarineerde voorjaarsgroente - hummus	9
Soep van de dag	7,5

CHEFSMENU

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

**ook vegetarisch mogelijk*

HOOFDGERECHTEN

Maishoender - zoete aardappel gnocchi - paprika	18,5
Vis van de dag - prei - aardappel - beurre blanc	18,5
 Gepofte biet - cime di rapa - crème van sjalot	17,5
 Risotto - doperwt - gezouten citroen	17,5

**zie voor meer hoofdgerechten onze plates*

PLATES met frites

Steak tartaar klassiek	19,5
250 gram entrecote van de grill - kruidenboter	25,5
Hele zeebaars van de grill	18,5
Kogelbiefstuk	20,5

BIJGERECHTEN

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

NAGERECHTEN

Tartelette - gekarameliseerde appel - vanille ijs	8,5
Wisselend dessert van de dag	8,5

KIDS

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

 = Vegetarisch

