

## ROSEP SIGNATURE MENU

Drieluik van tonijn bestaande uit tonijntartaar, gegrilde tonijn en tataki van tonijn met wakamesalade

\*\*\*

Huisgemaakte bisque van schaaldieren met een garnalenkroketje

\*\*\*

Gegrilde coquilles op een bedje van prei met een saus van Noilly Prat

\*\*\*

Gebakken doradefilet met een witte wijnsaus  
Of

Duo van gebraden kalfslende en zachtgegaarde kalfssukkade met een rode Portsaus

\*\*\*

Selectie kazen van Smaeck uit Oisterwijk

\*\*\*

Bombe van framboos met frambozensorbetijs

Rosep Signature Menu 3 gangen € 49,50  
(drieluik – dorade of duo – dessert)

Rosep Signature Menu 4 gangen € 62,50  
(drieluik – bisque – dorade of duo – dessert)

Rosep Signature Menu 5 gangen € 75,00  
(drieluik – bisque – dorade of duo – kaas – dessert)

Rosep Signature Menu 6 gangen € 89,00  
(drieluik – bisque – coquille – dorade of duo – kaas – dessert)

Het Rosep Signature Menu is een vaststaand menu. Wijzingen in het menu brengen een meerprijs met zich mee.

Na 20:00 serveren wij maximaal het 5 gangen menu

Geniet van een passend wijnarrangement:

3 gangen € 25,00

4 gangen € 32,50

5 gangen € 40,00

6 gangen € 45,00

## VOORGERECHTEN

Drieluik van tonijn bestaande uit tonijntartaar, gegrilde tonijn en tataki van tonijn en wakamesalade € 24,95

Steak tartaar van runderhaas met kappertjes, sjalotje, bieslook, cornichon en een gegrilde brioche € 24,95  
+ *Ganzenlever* €9,50

Carpaccio van runderlende met truffelmayonaise, kappertjes rucola en een krokantje van Parmezaan € 19,95

Taartje van couscoussalade met aubergine, gepofte cherrytomat, Feta en een vinaigrette van verse munt\* € 19,95

## SOEP

Vegetarische tomatenbouillon € 12,50

Huisgemaakte bisque van schaaldieren met een garnalenkroketje € 15,50

## TUSSENGERECHTEN

Gegrilde coquilles op een bedje van prei met een saus van Noilly Prat € 15,75

Truffel ravioli met krokant gebakken kalfszwezerik en een truffelsaus € 14,25

*Liever vegetarisch?*

*Vraag ons naar de mogelijkheden*

## ROSEP KREEFTEN MENU

Halve kreeft met een salade van Roseval  
aardappel en crème fraîche

\*\*\*

Huisgemaakte bisque van schaaldieren met een  
garnalenkroketje

\*\*\*

Gegrilde halve kreeft met watermeloen en saus  
van kreeft, geserveerd met groenten en  
aardappelgarnituur

\*\*\*

Bombe van framboos met frambozensorbetijs

3 gangen € 59,00

4 gangen € 69,00

## ROSEP KLASSIEKERS

Gegrilde halve kreeft met een salade  
van Roseval aardappel en crème fraîche € 32,50

In zijn geheel gebakken tarbotine  
geserveerd met frites en een salade  
(indien beschikbaar) € 39,50

In zijn geheel gebakken zeetong  
geserveerd met frites en een salade  
(indien beschikbaar) € 55,00

Hele kreeft met Hollandaise saus  
geserveerd met frites en salade € 59,00

## HOOFDGERECHTEN

Gebraden tournedos met een  
rode Portsaus € 38,50  
+ Eendenlever € 9,50

Duo van gebraden kalfslende en zachtgegaarde  
kalfsukkade met een rode Portsaus € 33,50

Gebakken dorade filet met een witte wijnsaus € 29,50

Krokant gebakken parelhoender Suprême  
met een saus van truffel € 27,75

Vegetarische "Wellington" met  
bospaddenstoelen en een Hollandaise saus \* € 23,00

\* *Vegetarisch*

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met groenten  
van het seizoen. Frites en een gemengde salade zijn bij  
te bestellen voor € 5,75 per stuk*

## DESSERTS

Bombe van framboos met  
frambozensorbetijs € 15,50

Bavarois van mango en ananas met  
mangosorbetijs € 15,50

Selectie kazen van Smaeck uit Oisterwijk € 15,75

Klassieke Rosep Dame Blanche € 13,75

Tiramisu met mokka ijs € 14,50