

## ROSEP SIGNATURE MENU

Huisgemaakte wildpaté met ganzenlever, een compôte van cranberry en een gegrild brioche broodje

\*\*\*

Gebraden kwartelfilet met een gekonfijt kwartelboutje en een saus van truffel

\*\*\*

Huisgemaakte bisque van schaaldieren met een garnalenkroketje

\*\*\*

Gebraden hertenrugfilet met stoverij van hert en een saus van rode bessen

Of

Gebakken rog vleugelfilet met kreeftensaus

\*\*\*

Selectie kazen van Smaeck uit Oisterwijk

\*\*\*

Bombe van pure chocolade met een interieur van sinaasappel met sinaasappelroomijs

Rosep Signature Menu 3 gangen **€ 49,50**  
(paté- hertenrug of rog vleugel – dessert)

Rosep Signature Menu 4 gangen **€ 62,50**  
(paté- bisque – hertenrug of rog vleugel – dessert)

Rosep Signature Menu 5 gangen **€ 75,00**  
(paté- bisque – hertenrug of rog vleugel – kaas – dessert)

Rosep Signature Menu 6 gangen **€ 89,00**  
(paté- bisque – kwartelfilet – hertenrug of rog vleugel – 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

## VOORGERECHTEN

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

Gerookte eendenborstfilet met rilette van eend en een krokant gebakken eendenpootje **€ 22,95**  
+ *Ganzenlever* €9,50

Huisgemaakte wildpaté met ganzenlever met een compôte van cranberry en een gegrild brioche broodje **€ 24,95**

Salade van gepofte quinoa met gerookte watermeloen en gekarameliseerde geitenkaas \* **€ 19,95**

## SOEP

Licht gebonden soep van truffel met crème fraîche \* **€ 12,50**

Huisgemaakte bisque van schaaldieren met een garnalenkroketje **€ 15,50**

## TUSSENGERECHTEN

Gebraden kwartelfilet met een gekonfijt kwartelboutje en een saus van truffel **€ 15,95**

Gebakken eendenlever met appel en een saus van Calvados **€ 17,95**

\* *Vegetarisch*

## WIJNARRANGEMENT

Laat u verrassen door een ultieme wijn- en spijscombinatie. Breid uw diner uit met ons wijnnarrangement, exclusief samengesteld door onze sommelier.

3 gangen € 25,00

4 gangen € 32,50

5 gangen € 40,00

6 gangen € 45,00

## 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 een salade € 59,00

## HOOFDGERECHTEN

Gebraden tournedos met een rode Portsaus € 38,50  
+ Eendenlever € 10,50

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

Op de karkas gebraden fazantenborst en zuurkool met saus van moutarde de meaux € 28,95

Gebakken rogvleugelfilet met kreeftensaus € 34,95

Bospaddenstoelen risotto met gegrilde halloumi kaas \* € 23,95

\* *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 pure chocolade met een interieur van sinaasappel en sinaasappelroomijs € 16,50

Biscuit van hazelnoot met een hazelnootmousse en spons geserveerd met karamelijs € 16,50

Palet van kazen geserveerd vanaf de Rosep kaaswagen € 16,50

Panna cotta met een compote van bosvruchten en amandelijs € 14,50

Klassieke Rosep Dame Blanche vanilleroomijs, slagroom en chocoladesaus € 14,50