



## GEACHTE GAST,

Hartelijk welkom in Oisterwijk, de parel in 't Groen. Hier in ons Rosep-restaurant kunt u genieten van tongstrelende à la carte gerechten en culinaire menu's.

Onze kaart is voornamelijk georiënteerd op de Franse keuken maar heeft onmiskenbare Zuid-Europese en zelfs Oosterse invloeden.

Heeft u persoonlijke voorkeuren, dieetwensen of een allergie? Maakt u ze gerust kenbaar aan onze restaurantbrigade, wij kunnen u informatie over allergenen verstrekken en houden graag rekening met uw wensen.

Hopelijk geniet u met volle teugen van uw bezoek aan Landgoed De Rosep.

*ROSEP SIGNATURE MENU*

Tweeluik van rundercarpaccio en vitello tonnato

\*\*\*

Huisgemaakte aspergesoep met ham

\*\*\*

Gegrilde lamskotelet met roerbak asperges en honing tijmsaus

\*\*\*

Asperges a la brabançonne  
**Of**  
Asperges met gegrilde zalm

\*\*\*

Kaas geserveerd van de Rosep kaaswagen

\*\*\*

Taartje van passievrucht & mango met mangosorbetijs

DE ROSEP  
★★★★  
LANDGOED

Rosep Signature Menu 3 gangen

(tweeluik – asperges – dessert)

€ 49,50

Rosep Signature Menu 4 gangen

(tweeluik – aspergesoep – asperges – dessert)

€ 62,50

Rosep Signature Menu 5 gangen

(tweeluik – aspergesoep – asperges – kaas – dessert)

€ 75,00

Rosep Signature Menu 6 gangen

(tweeluik – aspergesoep – lamskoteltje – asperges – kaas – dessert)

€ 89,00

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, samengesteld door  
onze sommelier **Noor**

3 gangen € 25,00

4 gangen € 32,50

5 gangen € 40,00

6 gangen € 45,00

## VOORGERECHTEN

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

Drieluik van tonijn bestaande uit tonijntartaar, gegrilde tonijn & tataki  
van tonijn en wakamesalade € 24,50

Vitello tonato met gegrilde tonijn en asperge € 22,50

Lasagne van courgette, witte asperge, filodeegtaartje  
met groene asperge en een geporcheerd kwartel ei \*\* € 19,95

## SOEP

Huisgemaakte bisque van schaaldieren met een garnalenkroketje € 14,50

Lamsbouillion geserveerd met ravioli van bospaddestoelen € 12,75

Aspergesoep met gekookte ham en asperge \*\* € 13,50

## TUSSENGERECHTEN

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

Gegrilde lamskoteletje met roerbak asperges en honing tijmsaus € 15,50

*\*\* Ook vegetarisch*

## HOOFDGERECHTEN

Gebraden tournedos met een saus van rode port <i>+ Eendenlever €9,50</i>	€ 38,50
Lamsrack met roergebakken groente en honing tijmsaus	€ 33,50
Gegrilde zalm met asperges en Hollandaise saus	€ 29,50
Asperges a la brabançonne (op de klassieke wijze)	€ 27,50
Krokant gebakken parelhoender suprême, seizoensgroente en truffelsaus	€ 26,75
Vegetarische "Wellington" met bospaddenstoelen en een Hollandaise saus **	€ 23,00

*\*\* Vegetarisch*

## ROSEP KLASSIEKERS

Gegrilde halve kreeft met een salade van Roseval aardappel, crème fraîche	€ 32,50
In zijn geheel gebakken tarbotine met frietjes en een salade (indien beschikbaar)	€ 39,50
In zijn geheel gebakken zeetong met frietjes en een salade (indien beschikbaar)	€ 55,00
Hele kreeft met Hollandaise saus	€ 57,50