

SMAAK

Geniet in het Rosep-restaurant van smaakvolle klassieke en eigentijdse (streek)gerechten. Met veel liefde voor u gemaakt onder leiding van onze chef-kok. De bedieningsbrigade verstaat zijn vak en verzorgt voor u op onberispelijke wijze een culinaire middag of avond. Voor de echte wijnliefhebber, biedt onze wijnkelder een zeer compleet en actueel aanbod. En vergeet niet bij mooi weer plaats te nemen op ons unieke verwarmde en overdekte terras! Natuurlijk houden wij graag rekening met uw intoleranties/allergieën.

MILOU's GIN

Een exclusieve homebrew gin met tonen van o.a. kardemon, maniquette peper, koriander en sinaasappel. Heerlijk om te mixen met tonic, flink wat ijs en een partje limoen.

BRUISENDE FEESTEN

Landgoed de Rosep leent zich uitstekend voor het houden van bedrijfsfeesten, exclusieve party's, diners en events. Vraag ernaar bij onze receptie voor meer informatie of een vrijblijvende offerte. Onze medewerkers staan u graag te woord.

ZONDAGMIDDAG LUNCH

Het ultieme zondaggevoel? Dat is heerlijk eten met familie en vrienden in de Oisterwijkse bossen. Elke zondagmiddag kunt u genieten van ons lunchmenu. Wij ontvangen u met een glas Cava en aansluitend serveren wij 3 heerlijke verrassingsgerechten passend bij het jaargetijde voor slechts € 49,75.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voor specifieke informatie vraag het bij onze medewerkers



WARME DRANKEN

Verse thee:	3,50
<i>English breakfast, Earl Grey, Rooibos Hunan Green, White Cassis</i>	
Verse muntthee	3,95
Verse Gemberthee	3,95
Koffie	3,50
Espresso	3,50
Dubbele Espresso	4,00
Cappuccino	3,75
Koffie verkeerd	3,75
Latte Macchiato	3,95
Karamelkoffie, Hazelnootkoffie	3,95
Warme chocomel	3,75
** Extra slagroom	1,00

FRISDRANKEN

	<i>per flesje</i>
Sourcy Rood-Blauw	3,50
Pepsi Cola, Pepsi Max Zero, Sisi, 7up	3,50
Royal Club Cassis, Bitter lemon	3,50
Rivella	3,60
Lipton Ice Tea, Lipton Green	3,75
Double Dutch Pink Grapefruit Soda, Ginger Beer	4,00
Double Dutch Tonic, Ginger Ale	4,00
Fritz Spritz Bio-Rabarber	4,25
Fritz Limo Honingmeloen	4,25
Fritz Appel-Kers-Vlierbes	4,25
Russel & Co Spiced Orange Lemonade	4,25
Russel & Co Sicillian Rose Lemonade	4,25
Crodino	4,95

VRUCHTENSAP

Jus d'Orange vers	4,50
Royal Club Tomatensap / Appelsap	3,60

BIEREN

Heineken pilsener 0.25 (tap)	3,75
Heineken pilsener 0.22 (fluitje)	3,60
Heineken pilsener 0.5	7,25
Birra Moretti 0.25 (tap)	3,95
Seizoenstap	5,25

La Trappe Blond	5,75
La Trappe Dubbel	5,75
La Trappe Tripel	6,25
La Trappe Quadrupel	6,75
La Trappe Isid'or	6,75

Duvel	6,50
Amstel Radler citroen 2 %	4,25
Amstel Malt Radler Lemon	4,25
Heineken 0 %	4,25
La Trappe Nillis 0%	5,75

APERITIEVEN

Sherry dry/medium/Tio Pepe <u>vanaf</u>	4,75
Port wit/rood <u>vanaf</u>	5,00
Vermouth wit/rood <u>vanaf</u>	4,75

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Zuidam Jenever <u>vanaf</u>	4,85
Corenwijn <u>vanaf</u>	6,25
Campari, Ricard Pernod <u>vanaf</u>	5,25

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Diverse cognacs V.S.O.P. <u>vanaf</u>	7,50
Armagnac V.S.O.P. <u>vanaf</u>	7,50
Diverse likeuren. Rums, wodka en whisky <u>vanaf</u>	5,75
Diverse gin's <u>vanaf</u>	6,75

HOOFDGERECHTEN

(geserveerd tussen 12.00 – 20.30 uur)

Huisgemaakte Rosep hamburger	22,50
Runderhamburger met ei, tomaat, komkommer, ui en kaas, geserveerd met milde Sriracha mayonaise en frites	

Spies Gamba's	26,50
In knoflookolie gebakken gamba's met romige pasta en kreeftensaus	

Huisgemaakte Kipsaté	24,50
Kipsaté, geserveerd met frites, atjar en gebakken uitjes	

Entrecote	29,50
Gebakken runderentrecote, geserveerd met frites en Provençaalse saus	

Gegrilde zalm	27,50
Gegrilde zalm, geserveerd met asperges, frites en Hollandaise saus	

Asperge Brabanconne	27,50
Brabantse asperges geserveerd met ham, krieltjes, ei en huisgemaakte botersaus.	

Vegetarische "Wellington" **	23,00
Met bospaddestoelen en een Hollandaisesaus	

Oisterwijkse vega cheeseburger **	22,50
Met ei, tomaat, komkommer, ui, kaas en frites	

** vegetarisch

NAGERECHTEN

Kaasplankje (1 persoon)	12,75
--------------------------------	-------

Dame Blanche	10,25
---------------------	-------

Tiramisu	10,25
-----------------	-------

Grand Rosep Dessert	11,00
----------------------------	-------

COCKTAILS

Dry Martini

Droge Vermouth, gin, orangebitter, olijf

Pina Colada

Rum, limoensap, kokosmelk, ananas

Negroni

Zoete Vermouth, gin, campari

Dark 'N Stormy

Rum, limoensap, gingerbeer

Paloma

Tequila, pink grapefruit tonic

Pink Aperitivo

Prosecco, raspberry & rhabarbe tonic water

Vodka Mule

Vodka, limoensap, gingerbeer

Hierbas de las Dunas

Hierbas de las Dunas, limoensap, gingerbeer

Aperol Spritz

Cava, Aperol, soda water, sinaasappel

Pornstar Martini

Vanille vodka, passievrucht likeur, passievrucht

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso, suikerwater, koffieboon

per glas

9,75

9,75

9,75

9,75

9,75

9,75

9,75

9,75

9,75

9,75

9,75

GIN & TONIC

Rosep Gin

Geserveerd met diverse garnering

Hendrick's

Elderflower tonic met komkommer

Copperhead

Mediterranean tonic met sinaasappel

Gin Mare

Mediterranean tonic met rozemarijn

9,75

11,75

13,75

14,75

BORREL & BITES

Portie bourgondische bitterballen (8 stuks)

Crispy chicken met sambalmayonaise (6 stuks)

Huisgemaakte garnalenkroketjes (6 stuks)

Loempia van eend met hoisinsaus (8 stuks)

Borrelplateau Rosep

Kaasloempia's met sambalmayonaise (10 stuks) **

Portie olijven

Warm brood geserveerd met aioli

10,50

9,75

14,75

12,50

22,50

9,75

5,25

6,50

GEBAK

Appelgebak met vanillesaus en slagroom

Frambozen champagne cheesecake

5,75

6,75

** vegetarisch

LUNCHGERECHTEN

(Geserveerd tussen 12.00 uur en 17.00 uur)

Twee bourgondische kroketten

Met wit- of bruinbrood

Rosep clubsandwich

Belegd met kipfilet, gebakken spek, ham, ei en rémouladesaus

Stokbroodje 'gezond' **

Belegd met ham, kaas, tomaat, komkommer en ei

Broodje zalm

Belegd met huisgerookte zalm en limoen

Broodje carpaccio

Belegd met carpaccio van rund, parmezaanse kaas en truffelcrème

VOORGERECHTEN

(Geserveerd tussen 12.00 – 20.30 uur)

Ceasar salad

Royale salade met gegrilde kipfilet, ei, parmezaanse kaas, olijven en een caesardressing

Burrata**

Pomodori tomaat en een dressing van olijfolie en aceto

Salade carpaccio

Dun gesneden runderlende met parmezaanse kaas en truffel crème

Salade gamba's

Frisse salade met in knoflookolie gebakken gamba's (6) met een tomaat-basilicumsaus

SOEPEN

Licht gebonden soep van schaaldieren

Geserveerd met een Pain-qnip brioche

Pomodorisoepp**

Geserveerd met een Pain-qnip brioche

Aspergesoepp**

Gevuld met gekookte ham en asperges

** ook vegetarisch mogelijk

12,75

14,00

10,75

13,00

13,25

18,75

13,75

14,75

18,75

12,75

8,50

8,50

WIJN

WITTE WIJNEN

Mas Rabell, Parolada | Spanje

Calmel&Joseph Villa Blanche, Chardonnay | Frankrijk

Calmel&Joseph Villa Blanche, Viognier | Frankrijk

Marques de Riscal, Sauvignon Blanc | Spanje

Domäne Wachau, Dursten Grüner Veltliener | Oostenrijk

Val Delle Rose, Vementino | Italië

Pasqua Black Label, Pinot Grigio | Italië

Per glas

6,00

8,00

8,00

8,00

8,00

8,00

8,00

ROSE WIJNEN

Domaine Brial DOM ICI rosé | Côtes Catalanes, Frankrijk

Chic rosé | Provence, Frankrijk

AIX rosé | Provence, Frankrijk

Per glas

6,00

6,00

9,00

RODE WIJNEN

Mas Rabell, Tempranillo | Spanje

Luisa, Cabernet Franc | Italië

Escudo Rojo Reserve | Chili

Mapu, Reserva Cabernet Sauvignon | Chili

Ravasqueira, Ecantado blend | Portugal

Viña Luis Felipe Edwards, Cinso | Chili

Per glas

6,00

9,00

9,00

8,00

7,00

7,00

MOUSSERENDE WIJNEN

Prosecco "Briosso" Treviso | Italië

Huiscava | Spanje

Louis Roederer Champagne | Frankrijk

Per glas

8,00

8,00

15,00