

## ROSEP SIGNATURE MENU

Rundertataki met gemarineerde sojabonen en sojasaus

\*\*\*

Franse uiensoep met kaaskroketje  
en kaascrouton

\*\*\*

Krokant gebakken buikspek met bosui en een  
oosterse sesamsaus

\*\*\*

Kalfs rib-eye geserveerd met seizoensgroenten en  
gremolata  
Of

Gebakken pieterman met saffraansaus

\*\*\*

Selectie kazen van SMAECK uit Oisterwijk

\*\*\*

Sous-vide bereide ananas met semifredo  
van tropisch fruit

Rosep Signature Menu 3 gangen € 49,50  
(rundertataki – rib-eye of pieterman –  
dessert)

Rosep Signature Menu 4 gangen € 62,50  
(rundertataki – uiensoep – rib-eye of pieterman –  
dessert)

Rosep Signature Menu 5 gangen € 75,00  
(rundertataki – uiensoep – rib-eye of pieterman –  
kaas – dessert)

Rosep Signature Menu 6 gangen € 89,00  
(rundertataki - uiensoep - buikspek -  
rib-eye of pieterman - 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

Drie bereidingen van makreel met  
zeekraal en dille-crème € 24,95

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

Gepocheerde halve kreeft met gegrilde  
watermeloen € 29,95

Burrata met tomaten-mouse geserveerd  
met rucola en balsamico \* € 20,95

Rundertataki met gemarineerde  
sojabonen en sojasaus € 24,95

## SOEP

Courgette/basilicum soep geserveerd met  
een risottobitterbal en gegrilde brioche \* € 12,95

Huisgemaakte bisque van schaaldieren  
met een garnalenkroketje € 15,95

Franse uiensoep geserveerd  
met een kaaskroketje en kaascrouton \* € 13,95

## TUSSENGERECHTEN

Tortellini gevuld met ricotta, spinazie  
geserveerd met gegrilde aubergine en  
tomaat \* € 14,75

Krokant gebakken buikspek met bosui en  
een oosterse sesamsaus € 15,75

Met kaas gegratineerde halve kreeft met  
kreeftensaus € 29,95

\* Ook vegetarisch mogelijk

## KREEFTEN MENU

Gepocheerde halve kreeft met gegrilde watermeloen

\*\*\*

Huisgemaakte bisque van schaaldieren met een  
garnalenkroketje en een pain knip met saffraan  
mayonaise

\*\*\*

Met kaas gegratineerde halve kreeft met kreeftensaus,  
geserveerd met groenten en aardappelgarnituur

\*\*\*

Aardbeien creatie

3 gangen € 65,00

4 gangen € 75,00

Als passende wijn raden we u een fles  
Chablis aan voor € 45,-

## ROSEP KLASSIEKERS

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

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

Gepocheerde hele kreeft met € 59,00  
gegrilde watermeloen geserveerd  
met frites en een salade

## WIJNARRANGEMENT

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

### Halve glazen

3 gangen € 12,75

4 gangen € 17,00

5 gangen € 21,25

6 gangen € 25,50

### Hele glazen

3 gangen € 23,25

4 gangen € 31,00

5 gangen € 38,75

6 gangen € 46,50

## HOOFDGERECHTEN

Gebraden tournedos met een rode Portsaus € 39,00

Kalfs rib-eye geserveerd met seizoensgroenten € 34,50  
en gremolata

Gebakken pieterman met saffraansaus € 32,50

Krokant gebakken parelhoender suprême met € 29,75  
een saus van truffel

Vegetarische wellington van € 29,75  
bospaddenstoelen en hollandaise saus

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

## DESSERTS

Chocolate heaven met diverse € 16,50  
bereidingen van chocolade en  
straciatella-ijs

Aardbeien creatie € 16,50

Sous-vide bereide ananas met € 16,50  
semifredo van tropisch fruit

Palet van kazen geserveerd van € 17,50  
SMAECK Oisterwijk

Dame blanche geserveerd met slagroom, € 15,50  
tokkelroom en chocoladesaus

Espresso martini € 13,95