

*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*

Creatie van gerookte zalm met roseval aardappel, krokant gebakken gamba en een mieriksworteldressing

\*\*\*

Huisgemaakte bisque van schaaldieren met een garnalenkroketje

\*\*\*

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

\*\*\*

Combinatie van kalfslende met seizoensgroenten en een saus van dragon

\*\*\*

Kaas geserveerd van de Rosep kaaswagen

\*\*\*

Taartje van vanille, hazelnoot en peer, met peren sorbet

Rosep Signature Menu 3 gangen  
€ 49,50

Rosep Signature Menu 4 gangen  
€ 62,50

Rosep Signature Menu 5 gangen  
€ 75,00

Rosep Signature Menu 6 gangen  
€ 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 wijn arrangement, samengesteld  
door onze sommelier **Noor**

3 gangen € 25,00

4 gangen € 32,50

5 gangen € 40,00

6 gangen € 45,00

## BITES

Irish MOR Oyster van de Oesterij uit Yrseke	€ 4,50
Irish MOR Oyster met granite van Hierbas de Las Dunas	€ 5,50
Pata Negra Ham 60 gram	€ 10,50

## VOORGERECHTEN

Carpaccio van runderlende met truffelmayonaise, Kappertjes rucola en krokantje van Parmezaan	€ 19,95
Vegetarisch drieluik met een Quichette van epoise, zoete paprika en gevulde champignon met een schuim van blauwe kaas**	€ 18,75
Creatie van gerookte zalm met roseval aardappel, krokant gebakken gamba en een mierikswortel crème	€ 21,75

## SOEP

Dubbelgetrokken bouillon van gevogelte met huisgemaakte ravioli, Bospaddenstoelen en een Pain-qnip brioche	€ 10,50
Huisgemaakte bisque van schaaldieren met een garnalenkroketje	€ 14,50

## TUSSENGERECHTEN

Gegrilde coquille op een bedje van prei met een saus van Noilly Prat	€ 15,75
Gebraden tamme eendenborstfilet met sinaasappelsaus	€ 13,75

\*\* Vegetarisch

## HOOFDGERECHTEN

Gebraden rundertournedos met een saus van rode port <i>+ Eendenlever €9,50</i>	€ 38,50
Combinaitte van kalfslende en kalfssukade met een saus van dragon	€ 33,50
Op de huid gebakken winter kabeljauw met spitskool en een kreeftensaus	€ 29,50
Krokant gebakken parelhoender suprême met zuurkool en een truffelsaus	€ 23,75
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 zeetong met frietjes en een salade (indien beschikbaar)	€ 55,00
Hele kreeft met een Hollandaise saus	€ 57,50

## NAGERECHTEN

Klassieke Dame Blanche	€ 13,25
Dessert van koffiemousse en karamel met karamelroomijs	€ 13,75
Taartje van vanille, hazelnoot en peer met peren sorbet	€ 13,25
Palet van diverse kaassoorten	€ 15,50

---

Koffie met friandises	€ 5,50
Irish Coffee	€ 11,25
Dutch Coffee	€ 11,25
French Coffee	€ 11,25
Spanish Coffee	€ 11,25
Italian Coffee	€ 11,25
DOM Coffee	€ 11,25
Espresso Martini "cold serve"	€ 11,25