

## SMAAK

Geniet in het Rosep-restaurant van smaakvolle klassieke en eigentijdse (streek)gerechten. Met veel liefde voor u gemaakt onder leiding van onze chefkok. 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 Neem, voor meer informatie of een vrijblijvende offerte, contact op met een van onze reserverings-medewerkers. Zij staan u graag te woord.

## ZONDAGMIDDAG LUNCH

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

## WARME DRANKEN

Verse Thee:	3,50
English breakfast, Earl Grey, Rooibos, Hunan Green, White Cassis	
Verse muntthee	3,75
Verse muntthee met honing	4,20
Koffie	3,50
Espresso	3,50
Cappuccino	3,60
Koffie verkeerd	3,75
Koffie Macchiato	3,95
Karamelkoffie, Hazelnootkoffie	3,95
Warme chocomel	3,75
** Extra slagroom	1,00

## FRISDRANKEN

Sourcy Rood-Blauw	3,50
Pepsi Cola, Pepsi Max Zero, Sisi, 7up	3,50
Royal Club Cassis, Bitterlemon	3,50
Rivella	3,60
Lipton Ice Tea, Lipton Green	3,75
Double Dutch Pink Grape fruit Soda, Ginger Beer	3,85
Double Dutch Tonic, Ginger Ale	3,75
Fritz Spritz Bio-Rabarber	3,95
Fritz Limo Honingmeloen	3,95
Fritz Appel-Kers-Vlierbes	3,95
Russel & Co Spiced Orange Lemonade	3,95
Russel & Co Sicillian Rose Lemonade	3,95
Crodino	4,85

## VRUCHTENSAP

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

## BIEREN

Heineken pilsener 0.25 (tap)	3,70
Heineken pilsener 0.22 (fluitje)	3,60
Heineken pilsener 0.5	7,10
Birra Moretti 0.25 (tap)	3,95
La Trappe Blond	5,75
La Trappe Dubbel	5,50
La Trappe Tripel	5,50
La Trappe Quadrupel	6,50
La Trappe Isid'or	6,50
La Trappe witbier (tap)	5,25
Duvel	6,25
Amstel Radler citroen 2 %	4,25
Amstel Malt Radler Lemon	4,25
Heineken 0 %	4,25
La Trappe Nillis 0%	4,50

## 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)

Ossobuco à a la Milanese	23,75
<i>Met saffraan risotto en gremolata</i>	
Hertenpeper	26,75
<i>Met wildgarnituur</i>	
Huisgemaakte Rosep hamburger	19,75
<i>Runderhamburger met ei, tomaat, komkommer, ui en kaas, geserveerd met milde Sriracha mayonaise en frites</i>	
Spies Gamba's	25,75
<i>In knoflookolie gebakken gamba's met romige pasta en kreeftensaus</i>	
Entrecote	27,00
<i>Gebakken runderentrecote, geserveerd met frites en Provençaalse saus</i>	
Doradefilet	27,00
<i>Gegrild, geserveerd met frites en witte wijnsaus</i>	
Vegetarische Ravioli **	24,50
<i>Van Ricotta, spinazie met een romige basilicumsaus</i>	
Oisterwijkse vega cheeseburger **	19,75
<i>Met gesmolten brie, rode uiencompote en frites</i>	
Pinsa Prosciutto,	
<i>Parmezaan, Pomodori, rucola, olijfolie, aceto</i>	17,25
Pinsa Gerookte zalm,	
<i>Parmezaan, rode ui, rucola, kappertjes en crème fraiche</i>	17,75

\*\* vegetarisch

## NAGERECHTEN

Kaasplankje (1 pers.)	12,75
<i>Met notenbrood</i>	
Dame Blanche	10,25
<i>Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Coupe du Bois	10,25
<i>3 soorten sorbetijs met vers fruit en slagroom</i>	
Kinderijsje	6,50
<i>Met verrassing</i>	

## COCKTAILS

	per glas
Caipirinha	9,75
<i>Cachaça, Limoen en Rietsuiker</i>	
Daiquiri	9,75
<i>Pampero rum, Limoen, Suikersiroop</i>	
Starlino Cosmopolitan	9,75
<i>Starlino, Vodka, Marashinno cherries</i>	
Whisky Sour	9,75
<i>Bourbon whiskey, Citroensap, Suikersiroop</i>	
<i>Eiwit, Angostura Bitters</i>	
Dark & Stormy	9,75
<i>Rum, Ginger beer, Angostura</i>	
Espresso Martini	9,75
<i>Vodka, Kaluha, Espresso, Suikersiroop</i>	
Dry Martini	9,75
<i>Droge Vermouth, Gin, Orangebitter, Olijf</i>	
Pina Colada	9,75
<i>Rum, Limoensap, Kokosmelk, Ananas</i>	
Negroni	9,75
<i>Zoete Vermouth, Gin, Campari</i>	

## BORREL & BITES

Portie Bourgondische bitterballen	10,50
<i>8 stuks</i>	
Crispy chicken	9,75
<i>6 stuks, geserveerd met sambalmayonaise</i>	
Huisgemaakte garnaalkroketjes	14,75
<i>6 stuks</i>	
Loempia van eend	12,50
<i>8 stuks, geserveerd met hoisinsaus</i>	
Borrelplateau Rosep	22,50
<i>Kaasloempia's van oude kaas **</i>	9,75
<i>10 stuks, geserveerd met sambalmayonaise</i>	
Reypenaar kaasje met appelstroop	12,75
Portie olijven	5,25
Warm brood geserveerd met aioli	6,50

## LUNCH GERECHTEN

(geserveerd tussen 12.00 uur en 17.00 uur)

Warme gegrilde focaccia	9,25
<i>Focaccia belegd met ham en kaas uit de oven</i>	
Twee Bourgondische kroketten	12,75
<i>Met wit- of bruinbrood</i>	
Rosep Clubsandwich	14,00
<i>Belegd met kipfilet, gebakken spek, ham, ei en rémouladesaus</i>	
Witte flaquette met tonijnsalade	12,75
<i>Belegd met tonijnsalade</i>	
Stokbroodje 'gezond'	10,75
<i>Belegd met ham, kaas, tomaat, komkommer en ei</i>	
Bagel zalm	13,00
<i>Belegd met huisgerookte zalm en limoen</i>	
Witte flaquette carpaccio	13,25
<i>Belegd met carpaccio van rund, Parmezaanse kaas en truffelcrème</i>	
Focaccia met een romige guacamole en 3 gebakken gamba's	15,25
<i>Besprenkeld met Sriracha mayonaise</i>	

\*\* vegetarisch

Heeft u een allergie, meld het ons.  
Wij kunnen u informatie over allergenen verstrekken.

## VOORGERECHTEN

(Geserveerd tussen 12.00 – 20.30 uur)

Salade Rosep 18,75  
*Royale salade met gegrilde kipfilet, ei, Parmezaanse kaas, olijven en een caesardressing*

Burrata\*\* 13,75  
*Pomodori tomaat en een dressing van olijfolie en aceto*

Salade Carpaccio 14,75  
*Dungesneden runderlende met Parmezaanse kaas en truffelcrème*

Salade gamba's 18,75  
*Frisse salade met in knoflookolie gebakken gamba's (6) met een tomaat-basilicumsaus*

## SOEPEN

Licht gebonden soep van schaaldieren 12,75  
*Geserveerd met een Pain-qnip brioche*

Pomodorisoep\*\* 8,50  
*Geserveerd met een Pain-qnip brioche*

Erwtensoep 9,75  
*Geserveerd met een bruinbrood*

\*\*vegetarisch

## WITTE WIJNEN

Per glas

Mas Rabell Spanje 5,75  
Chardonnay, "Fleur du Cap" Zuid-Afrika 7,25  
Sauvignon Blanc "Marques de Riscal" Spanje 7,85  
Bertani, Due Uve Pinot Grigio-Sauvignon Blanc, Italië 7,75

## WITTE WIJNEN BY CORAVIN

Fransola Sauvignon "Torres" Spanje 12,00  
Meursault "Joseph Drouhin" Frankrijk 22,00

## ROSE WIJN

Chic, "Côte de Provence" Frankrijk 6,00

## RODE WIJNEN

Mas Rabell Spanje 5,75  
Cabernet Franc "Luisa" Italië 8,75  
Syrah, Escudo Rojo Reserve Chili 8,85  
Mapu, Reserva Cabernet Sauvignon, Maule Valley, Chili 6,75

## RODE WIJNEN BY CORAVIN

Château D'Armailhac Frankrijk 17,00  
Château Clerc Milon Frankrijk 24,00

## MOUSSERENDE WIJNEN

Prosecco "Brioso" Treviso, Italië 7,50  
Cava "La Iaia Nuria" Spanje 8,50  
Champagne Frankrijk 13,00  
Guy Charlemange "Classic Brut" 13,00