

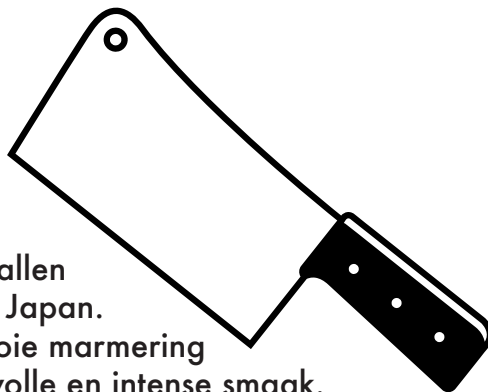
THE ROAST ROOM

BUSINESS POWER LUNCH - ROTISSERIE

Speciaal voor onze zakelijke 'gezonde' gast presenteert ROAST de 'Business Power Lunch'! Dit lichte lunchmenu bevat amper koolhydraten en vele gezonde seizoensproducten, zodat u vol power de rest van de dag ingaat. De Business Power Lunch wisselt dagelijks en bieden we aan voor € 35,- p.p.

Especially for our 'healthy' business guest ROAST presents the 'Business Power Lunch'! This light lunch menu contains hardly any carbs and many healthy seasonal products, you will be full of energy for the rest of the day. The Business Power Lunch menu changes daily and is served for € 35.- p.p.

WAGYU



Op het Landgoed Rechteren grazen sinds 2008 tientallen runderen afstammend van het Wagyu rund uit Kobe, Japan. Het vlees van deze runderen kenmerkt zich door mooie marmering van het vet door het vlees, wat zorgt voor een zeer volle en intense smaak.

Since 2008, the estate of Rechteren has raised dozens of cattle descended from the Wagyu breed of cows from Kobe, Japan. The meat from these animals is characterized by the beautiful marbling of fat throughout the meat, which gives it a very full and intense flavor.

WAGYU BUTCHER'S CHOICEdagprijs

STARTERS ALSO TO SHARE

- MINI TARTE TATIN**.....€19
gepocheerde foie gras - tomatenchutney | *poached foie gras - tomato chutney*
- ZALM - SALMON**.....€15
dashi-azijn - furikake - avocado - yuzu - rettich - sesam tuile
dashi vinegar - furikake - avocado - yuzu - daikon - sesame tuile
- SLAKKEN - ESCARGOTS**.....€15
Gruyère - kruidenboter | *Gruyère - garlic butter*
- COQUILLE - SCALLOP**.....€8,5 per stuk / per piece
tomaat/antiboise - basilicum - beurre blanc - bosui
tomato antiboise - basil - beurre blanc - spring onion
- TARTE FINE**.....€19,5
rundermuis - foie gras - truffel - bieslook - aceto balsamico - asperge
beef round steak - foie gras - truffle - chives - balsamic vinegar - asparagus
- BBQ LAM SPIESJES - BBQ LAMB SKEWERS**.....€16
ras el hanout - flat bread - paprikadip - cashew dip
ras el hanout - flat bread - capsicum dip - cashew dip
- KROKANT BUIKSPEK - CRISPY PORKBELLY**.....€15
zwarte bonen - lotus chips - bok choy - taugé - shimeji - doperwten
black beans - lotus chips - bok choy - bean sprouts - shimeji - garden peas
- STEAK TARTAAR - BEEF TARTARE**.....€19
tafelbereiding - little gem - ui | *prepared table-side - little gem - onion*

HOOFDGERECHTEN - MAINS

- LAM - LAMB**.....€32,5
doperwt - tuinboon - asperge - bonenkruid - lamsjus met dragon - artisjok
garden pea - broad bean - asparagus - savory - lamb jus with tarragon - artichoke
- BBQ IBERICO**.....€26,5
Pata Negra - pulled pork - gort - daslook coulis - wilde rijst - parmezaan schuim
Pata Negra - pulled pork - barley - wild garlic coulis - wild rice - Parmesan air
- BEEF WELLINGTON (2 P)**.....€37 p.p.
- ZEEBAARS - SEA BASS (2 P)**.....€29,5 p.p.
in zoutkorst - salade - béarnaise
salt-crusted - salad - béarnaise
- KREEFT - LOBSTER**.....dagprijs
rouille - gremolata - pommes gauffrettes
rouille - gremolata - potato wafers
- VISAANDESCHELDE CATCH OF THE DAY**.....dagprijs

VAN HET SPIT – SPIT ROASTED

PIEPKUIKEN – SPRING CHICKEN.....€29

BOERDERIJ KIP – FARM CHICKEN (2P).....€25 p.p.

geserveerd met gepofte groenten - salade - La Ratte aardappel - morillesaus
*served with roasted vegetables - salad - La Ratte potatoes
morel mushroom sauce*

BUTCHER'S CHOICE



CÔTE DE BOEUF (VANAF 700 GR – FROM 700 GRAMS)

prijs per 100 GR/*price per 100 GRAMS*

Irish Angus.....€13

Aberdeen Angus.....€13

U.S. Angus.....€15

Simmentaler.....€12

Rubia Gallega.....€16

ENTRECÔTE – SIRLOIN (300GRAMS)

Irish Angus.....€30

RIBEYE (300GRAMS)

Irish Angus.....€35

U.S. Angus.....€40

SHORTRIB

Australian Angus.....€30

SLAGERSPLATEAU – BUTCHER'S PLATTER.....€35 p.p.

wisselend vleesplateau geselecteerd door onze slager
platter with butcher's selection of meats

BIJGERECHTEN - SIDES

duivelse maispolenta	€5,50
<i>spicy corn polenta</i>	
smeuïge aardappelmousseline met merg en truffel	€12,50
<i>creamy potato mousseline with marrow and truffle</i>	
aardappelgratin	€8,00
<i>potatoes au gratin</i>	
schorseneren met room, mosterd en bieslook	€5,50
<i>salsify with cream, mustard and chives</i>	
friet met Parmezaanse kaas en dragon	€4,00
<i>fries with Parmesan cheese and tarragon</i>	
THE ROAST ROOM salade	€5,50
<i>THE ROAST ROOM green salad</i>	
spruitjes, trompette de la mort en crispy bacon	€7,00
<i>Brussels sprouts, trompette de la mort mushrooms and crispy bacon</i>	
bimi met sojasaus, rode peper en krokante knoflook	€6,50
<i>broccolini with soy sauce, red pepper and crispy garlic</i>	
spicy koolsalade met mierikswortel	€4,00
<i>spicy coleslaw with horseradish</i>	
romige zuurkool	€5,50
<i>creamy sauerkraut</i>	
spinazie à la crème met Parmezaanse kaas en soldaatjes	€5,50
<i>creamy spinach with Parmesan cheese and croutons</i>	

SAUZEN - SAUGES

béarnaise	€4,00
<i>béarnaise</i>	
soja vinaigrette met knoflook en bosui	€3,50
<i>soy vinaigrette with garlic and spring onion</i>	
chimichurri - chimichurri	€5,00
morillesaus - morel mushroom sauce	€5,50
romige pepersaus - creamy pepper sauce	€4,50
likkie lakkie sambalsaus - likkie lakkie hot sambal sauce	€3,50

ZOET & HARTIG | SWEET & SAVORY DESSERTS

KAAS | CHEESE..... €16

diverse Hollandse kazen - notenbrood
various Dutch cheeses - nut bread

CHOCOLADE | CHOCOLATE..... €12

chocolade - bacon - whiskey - maple syrup - karamel - gepofte varkenshuid
chocolate - bacon - whiskey - maple syrup - caramel - baked pork skin

ANANAS VAN DE ROTISSERIE | ROTISSERIE PINEAPPLE (2 P)..... €17

toffee - parfait van "Werther's echte" - crumble van witte chocolade
toffee - "Werther's Original" parfait - white chocolate crumble

RIJST - RICE..... €11

rijstepap dessert - kaneel (Grieks) - pistache
rice pudding dessert - cinnamon (Greek) - pistachio

AARDBEI RABARBER - STRAWBERRY RUHBARB..... €12

diverse bereidingen van aardbeien en rabarber
Various preparations of strawberry & rhubarb

CITROEN - LEMON..... €12

lemon meringue taartjes - eiwitschuim - framboos
lemon meringue tartlets - soft meringue - raspberry

DESSERTWIJNEN | DESSERT WINES

WIT | WHITE

Domaine Cady - Coteaux du Layon - Chenin blanc - Frankrijk..... €7,50 / €55

Domaine Carbonnieu - Sauternes - Bordeaux - Frankrijk..... €9 / €52

Portal - Moscatel - Reserva - Douro - Portugal..... €9 / €59

Aureo dulce solera - Penedes - Grenache - Spanje..... €55

Tschida - Burgenland - Sauvignon Blanc - Oostenrijk..... €65

Brolio vin santo - Chianti - Malvasia - Italië..... €100

ROOD | RED

Maury Rouge - Roussillon - Grenache - Frankrijk..... €10 / €59

PORT & SHERRY

Portal Tawny..... €5,00

Portal Tawny 20 yo..... €15,00

Portal Colheita..... €10,00

Valdespino Manzanilla..... €8,50

Valdespino Cream Sherry..... €8,50