

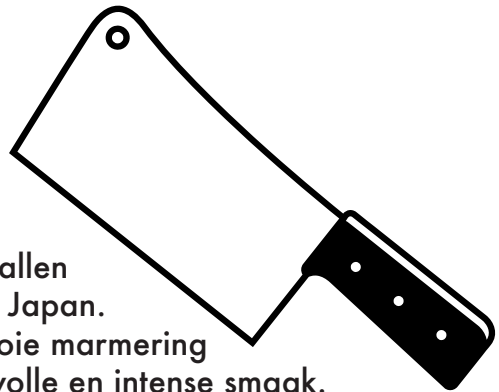
# THE ROAST ROOM

## 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 CHOICE .....dagprijs

## STARTERS

- MINI TARTE TATIN**.....€19  
gepocheerde foie gras - tomatenchutney  
*poached foie gras - tomato chutney*
- ZALM – SALMON**.....€17  
gamba - Thaise basilicum - sesam - gember  
*prawn - Thai basil - sesame - ginger*
- COQUILLE – SCALLOP**.....€19  
ham uit eigen slagerij - tomaat - doperwt  
*ham made in our own butchery - tomato - garden pea*
- TARTE FINE**.....€18  
huisgerookte ribeye - truffel - zwezerik - bospeen  
*smoked ribeye - truffle - sweetbreads - carrot*
- JAPANESE WAGYU SPIESJES – JAPANESE WAGYU SKEWERS**...€15 per stuk - *per piece*  
sesam - shiitake  
*sesame - shiitake*
- DORADE – SEA BREAM**.....€15  
ceviche - mango - Spaanse peper - limoen  
*ceviche - mango - Spanish pepper - lime*
- STEAK TARTAAR – BEEF TARTARE**.....€19  
tafelbereiding - little gem - ui  
*prepared table-side - little gem - onion*

## HOOFDGERECHTEN – MAINS

- BLACK ANGUS STEAK**.....€29  
Australisch Black Angus - rendang - bimi - kokos  
*Australian Black Angus - rendang - broccolini - coconut*
- BBQ BUIKSPEK – BBQ PORK BELLY**.....€25  
noedels - zwarte bonen - Spanish peper  
*noodles - black beans - Spanish pepper*
- KREEFT – LOBSTER**.....€50  
uit de Beech oven - friet - spinazie - rouille  
*from the Beech oven - fries - spinach - rouille*
- VISAANDESCHELDE CATCH OF THE DAY**.....€26

## VAN HET SPIT – SPIT ROASTED

**RIB ROAST (4P – 1000 GR)**.....€27,5 p.p.

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

gepofte groenten - salade - La Ratte aardappel - morillesaus  
*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

Simmentaler.....€12

Irish Angus.....€13

Aberdeen Angus.....€13

U.S. Angus.....€15

Rubia Gallega.....€16

### ENTRECOTE – SIRLOIN (300GRAMS)

Irish Angus.....€30

### RIBEYE (300GRAMS)

Australian Angus.....€35

Irish 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

<b>tortilla met aardappelen en chorizo</b> .....	€6,50
<i>tortilla with potato and chorizo</i>	
<b>smeuïge aardappelmousseline met merg, truffel en bieslook</b> .....	€12,50
<i>creamy potato mousseline with marrow, truffle and chives</i>	
<b>socca with komijn, sriracha and zout</b> .....	€6,00
<i>socca with cumin, sriracha and salt</i>	
<b>friet met Parmezaanse kaas, dragon and mayonaise</b> .....	€4,00
<i>fries with Parmesan cheese, tarragon and mayonnaise</i>	
<b>THE ROAST ROOM salade</b> .....	€5,50
<i>THE ROAST ROOM salad</i>	
<b>gepofte groenten</b> .....	€6,00
<i>roasted vegetables</i>	
<b>gepofte aubergine met tomaat, feta en oregano</b> .....	€5,50
<i>roasted eggplant with tomato, feta and oregano</i>	
<b>bimi met soja, rode peper en bosui</b> .....	€6,50
<i>broccolini with soy, red pepper and spring onion</i>	
<b>spicy koolsalade met mierikswortel</b> .....	€4,00
<i>spicy coleslaw with horseradish</i>	
<b>asperges met mimosa (5)</b> .....	€8,50
<i>asparagus with mimosa (5)</i>	
<b>spinazie à la crème met Parmezaanse kaas en soldaatjes</b> .....	€5,50
<i>creamy spinach with Parmesan cheese and croutons</i>	

## SAUZEN - SAUGES

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

## ZOET & HARTIG | SWEET & SAVORY DESSERTS

- KAAS | CHEESE**..... €16  
diverse Hollandse kazen - notenbrood  
*various Dutch cheeses - nut bread*
- CHOCOLADE | CHOCOLATE** ..... €11  
zeezout - olijfolie - framboos  
*sea salt - olive oil - raspberry*
- AARDBEI - STRAWBERRY**..... €11  
basilicum - balsamico - yoghurt  
*basil - balsamic - yogurt*
- CITROENTAARTJE - LEMON TARTLET**..... €11  
citroen - passievrucht - pistache - granaatappel  
*lemon - passion fruit - pistachio - pomegranate*
- ANANAS VAN DE ROTISSERIE | ROTISSERIE PINEAPPLE (2 P)**..... €18  
toffee - parfait van "Werther's echte" - crumble van witte chocolade  
*toffee - "Werther's Original" parfait - white chocolate crumble*

## 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        | Valdespino Manzanilla..... €8,50   |
| Portal Tawny 20 yo..... €15,00 | Valdespino Cream Sherry..... €8,50 |
| Portal Colheita..... €10,00    |                                    |