

ROTISSERIE A LA CARTE

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.

BUTCHER SHOP

WINKEL

Het beste vlees voor thuis koopt u gewoon in onze slagerij! Tijdens het BBQ seizoen is ons assortiment uitgebreid met BBQ pakketten en losse items voor op de BBQ. Tijdens het wildseizoen biedt onze slager een uitgebreid wildassortiment aan.

BUTCHER & DEMO'S

Onze slager geeft ook demo's en workshops vanaf 10 personen, dit kunt u ook combineren met een uitgebreid diner in onze slagerij waar u het assortiment kunt proeven. Meer info via events@theroastroom.nl

OPENINGSTIJDEN

Dinsdag t/m zaterdag van 11:00 - 20:00 uur
Overige dagen en tijden alleen op bestelling.

SHOP

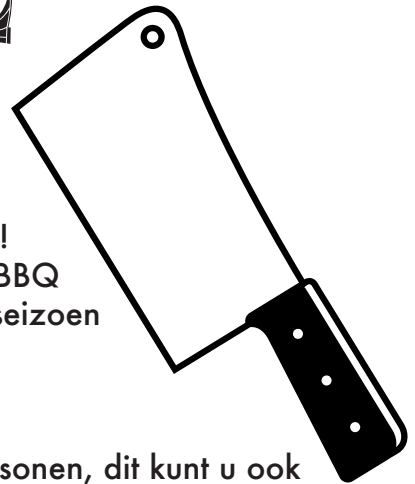
You can buy the best meat in our butcher shop! We extend our selection in the BBQ season with special packages and other items for the BBQ. During the game season we also have various types of game in our butcher shop.

BUTCHER & DEMONSTRATIONS

Our butcher also gives demonstrations and workshops for groups starting with 10 guests. You can combine this with an extensive dinner in the butcher shop. Ask for more information via events@theroastroom.nl

OPENING HOURS

Tuesday till Saturday from 11 am - 8 pm
For other days and times please order in advance.



VOORGERECHTEN - STARTERS

- MINI TARTE TATIN**.....€19
gepocheerde foie gras - tomatenchutney
poached foie gras - tomato chutney
- ZALM - SALMON**.....€18
huisgerookte zalm - salade van kreeft - mierikswortel - appel - dragon - limoen
house-smoked salmon - lobster salad - horseradish - apple - tarragon - lime
- COQUILLE - SCALLOP**.....€19
knolselderij - hazelnoot - Granny Smith - amandelen - koffie
celeriac - hazelnut - Granny Smith - almonds - coffee
- HERT - VENISON**.....€18
carpaccio van hert - croque monsieur - Gruyère - pijnboompit - truffelvinaigrette
venison carpaccio - croque monsieur - Gruyère - pine nuts - truffle vinaigrette
- 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**.....€35
eendenlever - rode ui - pastinaak - romanesco - akker champignon - rode wijn jus
duck liver - red onion - parsnip - romanesco - field mushroom - red wine sauce
- HERT - VENISON**.....€30
pompoen - sjalot - schorseneer - spruitjes - morille jus - cepes
pumpkin - shallot - salsify - Brussels sprouts - morel jus - cepes
- 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

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

T-BONE STEAK

prijs per 100 GR/price per 100 GRAMS

Irish Angus.....	€11
------------------	-----

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

truffelrisotto met Parmezaanse kaas.....	€7,50
<i>truffle risotto with Parmesan cheese</i>	
smeuïge aardappelmousseline met merg, truffel en bieslook.....	€12,50
<i>creamy potato mousseline with marrow, truffle and chives</i>	
geroosterde roseval met Cajun kruiden en Gruyère.....	€5,00
<i>roasted roseval potatoes with Cajun spices and Gruyère</i>	
friet met Parmezaanse kaas, dragon and mayonaise.....	€5,00
<i>fries with Parmesan cheese, tarragon and mayonnaise</i>	
THE ROAST ROOM salade.....	€5,50
<i>THE ROAST ROOM salad</i>	
gepofte groenten.....	€6,00
<i>roasted vegetables</i>	
gepofte portobello met pastinaak en duxelles met broodkruim.....	€6,50
<i>oven-baked portobello with parsnip and duxelles with bread crumbs</i>	
bimi met soja, rode peper en bosui.....	€6,50
<i>broccolini with soy, red pepper and spring onion</i>	
spicy koolsalade met mierikswortel.....	€4,00
<i>spicy coleslaw with horseradish</i>	
romige schorseneren - mosterd.....	€6,50
<i>creamy salsify - mustard</i>	
spinazie à la crème met Parmezaanse kaas en soldaatjes.....	€5,50
<i>creamy spinach with Parmesan cheese and croutons</i>	

SAUZEN - SAUCES

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 NEMESIS | CHOCOLATE NEMESIS** €11
witte chocolade - kokos - mango - rode peper - passievrucht
white chocolate - coconut - mango - red pepper - passionfruit
- MANDARIJN CRÉMEUX | MANDARIN ORANGE CREAM**..... €11
mandarijn - Weespermoppen - pecannoot - speculaas
mandarin orange - Weesp almond paste cookies - pecan - speculoos
- KARAMELTAARTJE | CARAMEL TARTELET** €11
frangipane - peer - sherry sabayon - sinaasappel
frangipane - pear - sherry sabayon - orange
- ANANAS VAN DE ROTISSERIE | ROTISSERIE PINEAPPLE (2P)**..... €18
"Werther's echte" - karamel
"Werther's Original" - caramel

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 | |