

CLASIQUE

FINE DINING

Menu

Voorgerecht / Entree

Steak tartaar van runderlende met frisse salade, eidooier en brioche
Steak tartare from the beef sirloin with a fresh salad, egg yolk and brioche

of / or

Gravad lax van zalm met rode biet, mierikswortel, appel, venkel en brioche
Gravad lax of salmon with beetroot, horseradish, apple, fennel and brioche

Tussengerecht / Entremets

Pastinaaksoep met pancetta met crème fraîche en bosui
Parsnip soup with pancetta, crème fraiche and spring onion

Hoofdgerecht vis / Main course fish

Zeebaars met tomaten, kappertjes, aardappelmousseline en rucola
Seabass with tomatoes, capers, potato mousseline and rocket lettuce

of / or

Hoofdgerecht vlees / Main course meat

Parelhoenfilet met ratatouille, Hasselbackaardappel en Bearnaisesaus
Filet of guinea fowl with ratatouille, Hasselback potato and Béarnaise sauce

Nagerecht / Dessert

Tarte tatin met appel en pompoenijs
Apple tarte tatin with pumpkin ice cream

of / or

Kaasplankje
Cheese board

Drieganglunch / three-course lunch menu: € 15,00

Viergangdiner / four-course dinner menu: € 22,50

Passend wijnarrangement bestaand uit 3 glazen wijn € 12,50
Appropriate wine arrangement consisting of 3 glasses of wine € 12,50

Heeft U vragen over allergenen? Onze studenten beantwoorden deze graag.
Do you have any questions about allergens? Our students are happy to answer them.

Reserveren / *Reservations:* tel: 088 666 3313 ● e-mail: horeca.reserveringen@rocmondriaan.nl,
website: www.invitez.nl ● www.invitez.nl/en ● www.thefork.nl