



Voorgerecht / Entree

Zeewiersalade met geroosterde scheermes en espuma van wakame
Seaweed salad with roasted razor clams and wakame espuma

of /or

Rundercarpaccio met kappertjes, Parmezaanse kaas,
geroosterde pitten en aceto dressing
Beef carpaccio with capers, Parmesan cheese, roasted pine kernels and aceto dressing

Tussengerecht / Entremets

Kikkererwtensoepp met ras el hanout en koriander
Chickpea soup with ras el hanout and coriander

Hoofdgerecht vis / Main course fish

Roodbaars met spaghetti van courgette, artisjok en antiboise
Redfish with courgette spaghetti, artichoke and antiboise

of / or

Hoofdgerecht vlees / Main course meat

Parelhoenfilet met geglaceerde aardpeer, Pommes Duchesse,
broccolirosjes en gevogeltejus
Breast of Guinea fowl with glazed Jerusalem artichoke, Pommes Duchesse,
broccoli flowers and poultry gravy

Nagerecht / Dessert

Sous vide gegaarde ananas met pure chocolademousse, kokosparels
en ananas/limoensorbet
Sous-vide cooked pineapple with dark chocolate mousse, coconut pearls
and pineapple and lime sorbet

Driegangenlunch / three-course lunch menu: € 16,00

Viergangendiner / 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