

Voorgerecht / Entree

Zachtgegaarde lamsbout*

bulgur | wortel | fijne ratatouille | citroen | munt | abrikoos | waterkers

*Slow-Cooked Leg of Lamb**

bulgur | carrot | fine ratatouille | lemon | mint | apricot | watercress

of / or

Makreel

buikspek | tomaat | dragon | olijf | pommes allumettes | cress

Mackerel

pork belly | tomato | tarragon | olive | pommes allumettes | cress

Tussengerecht / Entremets

Soep van rode linzen*

spekbokking | krokant van filodeeg | peterselie

*Red Lentil Soup**

smoked herring | crispy filo dough | parsley

Hoofdgerecht vis / Main course fish

Vis van de dag*

aardappel-saffraancreme | wilde spinazie | peultjes | anijs-champignons |

aardappelkaantjes | schaaldierensaus

*Catch of the Day**

potato and saffron crème | wild spinach | sugar snaps | anise mushrooms | crispy potato | shellfish sauce

of / or

Hoofdgerecht vlees / Main course meat

Lamszadel

zoete aardappel | groene asperge | kapucijners | anijs-champignons | eigen jus

Saddle of Lamb

sweet potato | green asparagus | marrowfat peas | anise mushrooms, and its own Jus

Nagerecht / Dessert

Pavlova

Crème Diplomate | aardbei | rabarber | vanille-ijs

Pavlova

Diplomat Cream | strawberry | rhubarb | vanilla ice cream

of / or

Assortiment van Europese kazen

Notenbrood | appelstroop

Selection of European cheeses

Nut bread | apple syrup

Gerechten met een * zijn ook vegetarisch te bestellen / Dishes marked with a * can also be ordered vegetarian

Drieganglunch / three-course lunch menu: € 16,00 - Viergangdiner / four-course dinner menu: € 21,50

Passend wijnnarrangement bestaat 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