

Voorgerecht / Starter

Kokkels*

Hollandse asperge | lamsoor | crème van eidooier | saus van kokkels | krokantje

*Cockles**

Dutch asparagus | sea lavender | egg yolk cream | clam sauce | crisp

of / or

Gildehoen

Hollandse asperges | doperwten | tomaat | brioche

Gilde fowl

Dutch asparagus | peas | tomato | brioche

Tussengerecht / Entremets

Aspergesoep

Hollandse asperge | eitje | bieslook | croutons

Asparagus soup

Dutch asparagus | egg | chives | croutons

Hoofdgerecht vis / Main course fish

Vis van de dag*

aardappelschuim | Hollandse asperges | witte bonen | zeekraal | hazelnoot | Beurre Blanc

*Catch of the day**

potato foam | Dutch asparagus | white beans | samphire | hazelnut | Beurre Blanc

of / or

Hoofdgerecht vlees / Main course meat

Kalfsrib-eye

aardappelmousseline | Hollandse asperge | tuinbonen | spinazie | aardappelchips |

rodewijnvinaigrette

Veal rib-eye

potato muslin | Dutch asparagus | broad beans | spinach | potato crisps | red wine vinaigrette

Nagerecht / Dessert

Biscuit Misérable

chocoladeganache | witte chocolade | frambozen

Biscuit Misérable

chocolate ganache | white chocolate | raspberries

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 wijnarrangement 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