

ROOSTERHOEVE

hotel·restaurant
DE ROOSTERHOEVE

SOEPEN & KLEINERE GERECHTEN

GESERVEERD MET BROOD, BOTER & KRUIDENBOTER

- * **HELDERE OSSENSTAARTSOEP met madeira** € 11,50 p.p.
OXTAIL CLEAR with madeira
- * **LICHTGEBONDEN TOMATENSOEP** € 8,50 p.p.
TOMATO SOUP *vegetarisch*
- * **COCKTAIL ROOSTERHOEVE** € 13,50 p.p.
met kipfilet, ananas, walnoot, celeri en mandarijntjes
COCKTAIL with chickenfillet, pineapple, walnut, mandarins and celery
- * **GEROOKTE ZALM MET WALDORFSALADE , mierikswortelsaus** € 25,00 p.p.
SMOKED SALMON WITH WALDORFSALAD , horseradish sauce
- * **CARPACCIO VAN OSSENHAAS met truffelmayonaise** € 17,50 p.p.
CARPACCIO OF BEEFFILLET
- * **LIMBURGSE CHAMPIGNONS IN ROOMKRUIDENSAUS MET KNOFLOOK** € 12,50 p.p.
bladerdeeggarnituur *vegetarisch*
LIMBURGSE MUSHROOMS in a cream-herb sauce
- * **VISFANTASIE** € 28,50 p.p.
gerookte zalm, gerookte paling, Hollandse garnalen en scampi's
waldorfsalade, groene salade met walnootdressing en mierikswortelsaus
FISH PLATE FANTASIE with smoked salmon, eel, Dutch shrimps
waldorfsalade, green salad and horseradish sauce
- * **VEGETARISCH DUO** € 15,00 p.p. *vegetarisch*
Vega Cocktail RH met appel, ananas, walnoot, celeri en mandarijntjes
& Limburgse Champignons in roomkruidensaus met knoflook
Vegetarian Cocktail with apple, pineapple, walnut, celery and mandarins &
Limburg Mushrooms in cream herb sauce

ROOSTERHOEVE

EXTRA BIJ TE BESTELLEN / SUPPLEMENT

- * **KOMMETJE FRITES / BOWL OF FRENCH FRIES** € 4,00
- * **KLEIN BORDJE GROENTENGARNITUUR / SMALL PLATE VEGETABLES** € 4,50
- * **SCHAALTJE ASPERGES / ASPARAGUS 4 stuks** € 4,50
SCHAALTJE ASPERGES / ASPARAGUS 8 stuks € 8,50
- * **KOMMETJE SALADE / BOWL OF SALAD** € 4,50



HOOFDGERECHTEN

GERECHTEN GESERVEERD MET GROENTEN EN AARDAPPELGARNITUUR / FRITES

- * **MEDAILLONS VAN VARKENSHAAS**, € 26,00 p.p.
saus naar keuze ; roompeper, champignonroom of rode wijnsaus
PORK TENDERLOIN, choice ; pepersauce, mushroomsauce ,red winesaus
- * **ENTRECOTE**, € 28,50 p.p.
saus naar keuze ; roompeper, champignonroom of rode wijnsaus
SIRLOINSTEAK, choice ; pepersauce, mushroomsauce , red wine sauce
- * **GEGRILDE DORADEFILET MET BEARNAISE SAUS** € 30,00 p.p.
GRILD DORADO FILLET, SAUCE BEARNAISE
- * **LICHTGEBAKKEN ZEEWOLFFILET MET LAUWWARM GEROOKTE ZALM** € 34,00 p.p.
linguinni, basiliscumsaus
CATFISH FILLET WITH SMOKED SALMON, languinni, basilsauce
- * **TOURNEDOS**, € 37,00 p.p.
saus naar keuze ; roompeper, champignonroom of rode wijnsaus
TOURNEDOS, choice ; pepersauce, mushroomsauce , red winesauce
- * **VEGETARISCHE HOOFDSCHOTEL** € 22,00 p.p.
variatie van verse groenten, kaasschnitsel
VEGETARIAN MEAL Fresh vegetables and cheese
- * **CHATEAUBRIAND STROGANOFF / BEARNAISE** minimaal 2 personen
middenstuk van de ossenhaas / double fillet steak
naar keuze met € 39,00 p.p.
* **STROGANOFFSAUS** pikante saus met ui, champignons, knoflook, room
STROGANOFF, seasoned sauce with onion, mushrooms, garlic and cream
* **BEARNAISE SAUS**, saus van opgeklopte boter, ei, witte wijn en dragon
SAUCE BEARNAISE

SPECIALS



- * **GEGRILDE KIPFILET MET FRITES, pittige mangochutney** € 24,00 p.p.
GRILLED CHICKEN WITH FRENCH FRIES AND A SPICY MANGO CHUTNEY
- * **SCAMPIES MET LINGUINNI, BASILICUMSAUS**
SCAMPI WITH LINGUINNI
5 scampi's € 18,50 p.p.
8 scampi's € 25,00 p.p.
- * **BROCHETTE VAN OSSENHAASPUNTJES** € 26,50 p.p.
gebakken spekjes en champignons
BROCHETTE BEEF FILLET-STEAK with mushrooms and bacon dice

Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten . Informeer bij hoofd bediening.

Per tafel wordt één rekening gemaakt , splitsen is niet mogelijk.

One table = one invoice

ASPERGE GERECHTEN

- * LICHTGEBONDEN ASPERGESOEP / ASPARAGUSSOEP € 9,50 p.p.
- * ASPERGESALADE MET SCAMPIE EN SERANOHAM
ravigotte saus € 21,50 p.p.
COLD ASPARAGUS WITH SERANOHAM AND SCAMPI
GROTE PORTIE / bigger size € 27,50 p.p.
- * ASPERGES NATUREL € 29,50 p.p.
geserveerd met ham, ei en botersaus, kookaardappeltjes
ASPARAGUS WITH HAM, EGG END BUTTERSAUCE
- * ASPERGES MET LAMSRACKS MET HONINGTIJMSAUS € 39,50 p.p.
ASPARAGUS WITH LAMSRACKS, HONEY-THYME SAUCE
- * ASPERGES GEBAKKEN ZALM, SAUS HOLLANDAISE € 36,00 p.p.
ASPARAGUS WITH FRESH SALMON sauce Hollandaise
- * ASPERGES MET KALFSENTRECOTE EN KALFSZWEZERIK € 42,00 p.p.
geserveerd met champignonroomsaus
ASPARAGUS WITH MEDAILLON OF VEAL AND VEAL SWEETBREAD
MUSHROOMCREAMSAUCE
- * ASPERGES MET KALFSENTRECOTE, champignonroomsaus € 35,00 p.p.
ASPARAGUS WITH MEDAILLON OF VEAL, MUSHROOMCREAMSAUCE

DESSERTS

- * DAME BLANCHE, roomijs met warme chocoladesaus
ice-cream with whipped cream and warm chocolat sauce
3 bolletjes ijs € 8,50 p.p.
2 bolletjes ijs € 7,50 p.p.
- * NOUGATINE IJS MET KERSEN, advocaatsaus € 8,50 p.p.
ice-cream with nougat, cherries, whipped cream
- * CRÈME BRÛLÉE € 6,50 p.p.
- * CHOCOLADEMOUSSE € 5,00 p.p.
- * COMBI-DESSERT € 13,50 p.p.
CRÈME BRÛLÉE, CHOCOLADEMOUSSE & NOUGATINE IJS
- * CAFÉ GLACÉ, € 7,50 p.p.
Roomijs bereid met originele mokka
ice-cream made of original mocha, whipped cream
- * SABAYON € 10,50 p.p.
roomijs met vruchtjes, warme mousse van eidooiers, wijn en likeur
ice-cream with fresh fruit and a warm mousse of egg yolks, wine and liqueur
- * KAASBORDJE met roggebrood € 10,50 p.p.
plate with different kinds of cheese and rye bread
- * IRISH COFFEE € 9,00 p.p.