

# 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*
- \* **LIMBURGSE CHAMPIGNONS IN ROOMKRUIDENSAUS MET KNOFLOOK** € 12,50 p.p.  
*bladerdeeggarnituur* *vegetarisch*  
LIMBURGSE MUSHROOMS in a cream-herb sauce
- \* **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
- \* **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
- \* **VEGA COCKTAIL ROOSTERHOEVE** € 11,50 p.p.  
*met appel, ananas, walnoot, celeri en mandarijntjes* *vegetarisch*  
Vegetarian Cocktail with apple, pineapple, walnut, celery and mandarins
- \* **RUCULA SALADE MET GEITENKAAS EN GEPOFTE TOMAATJES** € 14,50 p.p.  
FINE ARUGULA SALAD WITH GOAT CHEESE *vegetarisch*  
roasted tomatoes, balsamic vinegar

# ROOSTERHOEVE

EXTRA BIJ TE BESTELLEN / SUPPLEMENT

- \* **KOMMETJE FRITES / BOWL OF FRENCH FRIES** € 4,00
- \* **KLEIN BORDJE GROENTENGARNITUUR / SMALL PLATE VEGETABLES** € 4,50
- \* **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.  
*paprika gevuld met orzo, gepocheerd ei en verse groenten*  
Bell pepper stuffed with orzo, poached egg and fresh vegetables
- \* **KALFSENTRECOTE MET CHAMPIGNONROOMSAUS** € 35,00 p.p.  
VEAL SIRLION WITH MUSHROOM CREAM SAUCE
- \* **KALFSENTRECOTE MET KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIJK** € 42,00 p.p.  
*met champignonroomsaus*  
VEAL SIRLION WITH CRISPY BAKED VEAL SWEETS with mushroom cream sauce
- \* **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
- \* **SOLE A LA MEUNIERE hele zeetong in boter gebakken** € 55,00 p.p.  
FRIED SOLE with butter
- \* *een hele sole meuniere geserveerd voor 2 personen* € 29,50 p.p.  
one sole for two persons

## SPECIALS

- \* **GEGRILDE KIPFILET MET LINGUINNI, champignonroomsaus** € 25,00 p.p.  
GRILLED CHICKEN WITH LINGUINNI, mushroom creamsauce
- \* **SCAMPIES MET LINGUINNI, BASILICUMSAUS** *5 scampi's* € 18,50 p.p.  
SCAMPI WITH LINGUINNI *8 scampi's* € 25,00 p.p.
- \* **BROCHETTE VAN OSSENHAASPUNTJES met frites en salade** € 26,50 p.p.  
*gebakken spekjes en champignons*  
BROCHETTE BEEF FILLET-STEAK with mushrooms and bacon dice

## WILD SPECIALS



- \* **WILDVARIATIE MET WILDZWIJNCOPPA, WILDPATE, HERTENHAM EN VOSSENBESSEN** € 22,50 p.p.  
COMBINATION COPPA OF WILDBOAR, HAM OF DEER, GAME PÂTÉ
- \* **JACHTSCHOTEL met haas, ree en hertenvlees** € 32,00 p.p.  
STEW OF DEER, HARE AND VENISON
- \* **HAZERUGFILET met grootmeesterjagerssaus** € 35,00 p.p.  
SADDLE OF HARE with master-hunter's sauce
- \* **MEDAILLONS VAN HERT** € 40,00 p.p.  
saus van wildglace, met boschampionons en cognac  
MEDAILLONS OF DEER FILLET, sauce of game glaze, horse mushrooms, brandy
- \* **REERUGFILET** € 48,00 p.p.  
saus van wildglace, met boschampionons en cognac  
FILLET OF VENISON, sauce of game glaze, horse mushrooms, brandy

## 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 € 9,75 p.p.  
ice-cream with fresh nougat of almonds and hazelnuts, eggliqour sauce
- \* **PANNA COTTA MET MANGO-COULIS** € 7,00 p.p.  
panna cotta with mango-coulis
- \* **COMBI-DESSERT** € 15,00 p.p.  
café glacé -panna cotta - nougatine ijs
- \* **CAFÉ GLACÉ**, € 7,50 p.p.  
Roomijs bereid met orginele mokka  
ice-cream made of orginal mocha, whipped cream
- \* **SABAYON** € 12,00 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 liquer
- \* **KAASBORDJE met roggebrood** € 10,50 p.p.  
plate with different kinds of cheese and rye bread

DE ROOSTERHOEVE

Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten . Informeer bij hoofd bediening.  
Per tafel wordt één rekening gemaakt , splitsen is niet mogelijk.

One table = one invoice

