



Menukaart

De luxe van uit,
de warmte van thuis

Lunch

Te bestellen tot 17:00

Salades

Salade "Niçoise" 22,50

Gegrilde verse tonijn, sperziebonen, gekookt ei, ansjovis, rode ui, olijven, komkommer, tomaat en cocktail-saus

Vegetarische Pad Thai 17,50

Noedels, pinda's, tofu, sojasaus, knapperige groenten, taugé, eitje, chilivlokken, romeinse sla

Belgische kaaskroketjes 18,50

Witlofsalade, groene appel, ui

Salade garnalen 23,50

Hollandse garnaltjes, scampi's, garnalenkroketje, mosterd-dille dressing

Caesarsalade 17,50

kipfilet, gekookt ei, romeinse sla, croutons, Parmezaanse kaas, ansjovis-dressing

Broodsnedes, wit of donkerbruin

"Supergezond" 13,00

Bruin boerenbrood, jonge kaas, boerenham, komkommer, tomaat, rode ui, gekookt eitje en guacamole

Carpaccio 18,50

Rundercarpaccio, truffelmayonaise, granakaas, rucola en pijnboompitten

Oosterschelde 23,50

Met garnalen, zalm, paling, kingkrab-salade, cocktailsaus

Open club 16,50

Onze "klassieker", gegrilde kip, spek, komkommer, tomaat, jonge kaas, gekookt eitje, truffelmayonaise

Warme brie 17,50

Groene asperges, serranoham, notensoorten, honing-mosterddressing

Muhammara 17,50

Geitenkaas, granaatappel, pitsoorten, rode ui

Filet americain pittig 16,50

Sla, tomaat, ei, komkommer, augurk, ui, pittige martinosaas

Warme lunchgerechten

Lunchplank "Rosmolen" 22,50

Koude en warme gerechtjes, vis en vlees gecombineerd

"Kanonskogel" uit de muur 12,50

Grote gehaktbal, keuze uit frites of brood

Boerenbrood hete kip 16,75

Met paprika-komkommer salsa, sriracha saus, rode ui, krokante uitjes, bieslook

Boerenbrood warm vlees 16,75

Ham, champignons, uitjes, rode peper, bosui, chilisaas

Kipsaté 19,50

Met banaan en kokos, frites of boerenbrood

Rundvleeskroketten of vegetarische kroketten: 13,50

Frisse salade, mosterd, frites of boerenbrood

Tosti XL 8,50

Jonge kaas, boerenham, ketchup

Special omelet 15,50

Bacon, kaas, champignons, paprika, rode peper

Uitsmijter 14,50

Kaas / ham en kaas

Carpaccio: rucola, grana kaas, truffel-mayonaise, pijnboompitten 19,50

Burgers & pasta's

Ook tijdens het diner te bestellen

Black Angus burger 22,50

IJsbergsla, bacon, bacon jam saus, tomaat, komkommer, rode ui, cheddar kaas

Chicken burger tropical 23,50

IJsbergsla, bacon, BBQ saus, mango-chutney, brie

Pasta kip & truffel 21,50

Met bospaddenstoelen

Pasta scampi 24,50

Kruiden, olijfolie, knoflook, pikant

Diner

Gehele dag te bestellen

"Tafel van de molen" 47,50 p.p.

Deelplank met warme en koude gerechtjes, maandelijks wisselend (alleen per tafel te bestellen, vanaf 2 personen)

Voorgerechten

Proeverij "Rosmolen" 22,50

Een keur aan diverse huisgemaakte voorgerechtjes

Carpaccio 17,50

Carpaccio surf & turf met scampi's

Met granakaas, rucola, pijnboom-pitten, truffelmayonaise met extra scampi's: 19,50

Wilde rauwe oesters 6 stuks

- Op ijs en citroen 19,50
 - Met rode wijnazijn en sjalotjes 19,75
 - Gegratineerd met kaas, ui, spekjes 23,50
- en kruidenboter

Oesterproeverij 8 stuks

2 rode wijnazijn, 2 gegratineerd, 2 wakame / wasabi, 2 ijs en citroen 27,50

Krokant buikspek 17,50

Lak van appelstroop en soja, scampi's, bloemkoolcrème, ingelegde appeltjes

Carpaccio van verse vijgen 18,75

Burrata, gebrande Amsterdamse uitjes, dille takjes, basilicumolie

Canneloni van gerookte zalm 16,50

Komkommer, kruidenkaas, Hollandse garnaaltjes

Beef tataki 19,50

Geroosterde knoflookchips, ponzu dressing, bieslook, sesam, gember

Krokante gamba's 18,50

Aziatische vinaigrette, krokante groenten, gember, chilivlokken

Tataki van zalm 18,50

Furikake, kumquat, bosui, wasabi crunch, limoenmayonaise

Soepen

Italiaanse tomatensoep 7,75

Met basilicumroom

Franse uiensoep 9,00

Broodcroutons, gegratineerd met kaas

Maleisische laksa 11,50

Currysoep, taugé, rode peper, scampi's, bosui, gekookt ei

Noordzee vissoep 14,50

Diverse vissoorten, mosseltjes, tuinkruiden



Hoofdgerechten

Vis & kreeft

Zeeuws vispannetje 27,50

Met diverse vissoorten, mesheften, witte wijn saus, tuinkruiden

Twee gebakken tongetjes 33,50

Remouladesaus, citroen, 200 gram per stuk

Tonijn 29,50

Oosterse groenten, peultjes, taugé, soja-sesamsaus, sesamzaadjes, bosui

Zalmfilet 27,50

Van de grill, gemarineerd in limoenolie, groenteroast, prei-mosterdsaus

Zeebaarsfilet 29,50

Met zwarte knoflook, beurre blanc, basilicumolie

Snoekbaarsfilet 29,50

Met orzo risotto, pompoen, spinazie, hazelnoten, salie, spekcrumble

Kreeft 36,50 halve

keuze uit drie bereidingen 59,50 hele

- Thermidor: gegratineerd, lintpasta, groenten
- In knoflookboter gebakken kreeft: met groenten
- Salade met koude kreeft: limoen-mayonaise, ook als voorgerecht te bestellen

Vegatarisch

Gegrilde groene asperges 24,50

Burrata, citroen, truffeldressing, pijnboompitten, tuinkers, basilicum

Geroosterde bloemkool 22,50

Ras el hanout, bloemkoolcrème, amandel-currysaus, granaatappel, hazelnoot, kruidenyoghurt

Groene shakshuka 24,50

Met avocado en feta

Ravioli 23,50

Met tomaat, groene asperges, knoflook, kruiden, walnoten, chilivlokken, grove peper

Vlees/Steaks

Spare-ribs 27,50

Met BBQ saus en knoflooksaus

Schotse Aberdeen Angus steak 28,75

Met peper-roomsaus

Hertenbiefstuk 31,50

Pastinaakpuree, geroosterde spruitjes met spek, jus van rode port en chocolade, stoofpeertje

Bavette 69,50

Stoer stuk vlees van de grill, 700 à 800 gram met pittige chimichurri

Varkenshaas 27,50

Op Italiaanse wijze, met parmaham, tomaatjes, pijnboompitten, basilicum, mozerella

Tropische curry met kip en mango 25,50

Romig en vol van kleur

Biefstuk van de haas 35,00

ouderwets in de stevige jus, gekarameliseerde ui, champignons



Dessert

Gehele dag te bestellen

Dame blanche 9,50

Vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom

Affogato 7,50

Bolletje vanille-ijs, warme espresso, Amaretto

Rosmolen verwenkoffie 12,75

Koffie of thee naar keuze met diverse zoetigheden

Crème brûlée 9,50

Sinaasappel

Kaasbordje 16,50

Diverse kazen met notenbrood en chutney, lekker met een glaasje port erbij! 5,25

Dessert Rosmolen 12,50

Vanille-ijs, boerenjongens, advocaat en slagroom

Kleine desserts 3,85 p/st

Drie kleine desserts staat ongeveer gelijk aan 1 grote portie

- **Sinaasappel crème brûlée**
- **Cheesecake**
- **Pannacotta:** met passievrucht
- **Crème caramel:** popcorn
- **Gebakken peer:** walnoten, roquefort, bosbessen, honing
- **Cannoli:** met chocolade-hazelnoot vulling
- **Bavarois van rijstepap:** bosvruchten coulis
- **Bitterkoekjesijs**
- **MonChou-kersenijs**
- **Tiramisu-ijs**

De zoete tien 35,00

Alles dessertjes

Speciale koffies

Rosmolen koffie 9,50

Koffie, Shanky's whip (caramel whisky), slagroom

Irish koffie 9,50

Koffie, Whisky, slagroom

Likeur 43 koffie 9,50

Koffie, Likeur 43, slagroom

Tia Maria koffie 9,50

Koffie, Tia Maria, slagroom

Schrobbelèr koffie 9,50

Koffie, Schrobbelèr, slagroom

French koffie 9,50

Koffie, Grand Marnier, slagroom

Italian koffie 9,50

Koffie, Amaretto, slagroom

Breton koffie 9,50

Koffie, Calvados, slagroom

Dutch koffie 9,50

Koffie, kaneellikeur, slagroom



Fingerfood

Nacho's Mexicana 12,50

Jalapeñopeper, avocado, cheddar-
kaassaus, chilisaus, crème fraîche,
gehakt

Brood met smeersels 8,50

Boerenbrood, diverse smeersels en
tapenade

Portie bitterballen

8 stuks 11,50

12 stuks 14,50

Portie vegetarische bitterballen

8 stuks 12,50

12 stuks 15,00

Gemengd bittergarnituur

12 stuks 15,75

Geitenkaaskroketjes

6 stuks 14,50

Mini-frikandelletjes

12 stuks 10,00

Borrelplank

Voor 2 personen 32,50



Wijnkaart

Bubbels & Champagne



Cava 8,75 39,50
Wit - Spanje

Natureo Sparkling 7,75 34,50
De-alcoholised 0%

Champagne 48,50 92,50
Louis Roederer - Frankrijk (halve fles)

Cristal Champagne 325,00
Louis Roederer - Frankrijk

Cuvee Alliance 9,50 64,50
Landgoed Heenwerf -
Kruisland - Nederland

Rose wijnen

Pinot Grigio 5,85 26,50
Delle Venezie - Pasqua - Italia

AIX rosé 6,75 39,50
Frankrijk - Provence

Witte wijnen

Huiswijn 5,75

Pinot Grigio 5,75

De Linie 36,50
Pinot Blanc, Pinot Noir,
Riesling - Made - Nederland

Jean Leon, Vinya Gigi 49,50
Chardannoy single vineyard
Penedès - Spanje

Xr Private Cellar Chardonnay 38,50
Frankrijk

**Chablis Vaudon Drouhin**

Frankrijk

54,50

BIO Reyneke Organic**Chenin Blanc**

Stellenbosch, Zuid – Afrika

41,50

Torres - Gran Viña Sol

Chardonnay - Spanje

36,50

Sancerre Joseph Mellot

Sauvignon Blanc - Frankrijk

49,50

Grüner Veltliner - Markowitsch

Oostenrijk

36,50

Pomino Bianco

Chardonnay - Italië

39,50

Rueda Marqués de Riscal

Verdejo - Spanje

19,50

(halve fles)

34,50

Torres Natureo - 0.0%

Muscat Spanje

5,25

29,50

Brunello di Montalcino

Italië - een belevenis!

97,50

Costasera Amarone**Classico Masi**

Italië

96,50

Negroamaro

Puglia – Italië

7,25

42,50

Luigi Bosca - Malbec

Argentinië

6,75

37,50

Mouton Cadet reserve -**Saint Emillion**

Frankrijk

56,50

Luigi Bosca - Pinot noir

Argentinië

39,50

Torres Natureo - 0.0%

Garnacha-Syrah

5,25

29,50

Rode wijnen

Huiswijn

5,75

26,50

Valpolicella Ripasso**Superiore**

Villa Borghetti - Italië

6,75

39,50

Rioja Reserva**Marques de Riscal**

Spanje

23,50

(halve fles)

46,50

Jean Leon, 3055 Petit**Verdot-Merlot**

Penedès – Spanje

43,50

Geografico Paverno Primitivo**di Manduria**

Puglia- Italië

34,50

Castello di Nipozzano Riserva

Chianti Rufina d.o.c.g - Italië

54,50



Openingstijden lunch

Ma t/m vr

11.00u tot 17.00u

Za - Zo

12.00u tot 17.00u

Openingstijden Diner

Ma t/m Zo

13.00u tot 21.00u



Restaurant De Rosmolen
Voorstraat 65, 4797 BE Willemstad

0168 - 472 466 | info@rosmolen.nl

rosmolen.nl