



Menukaart

De luxe van uit,
de warmte van thuis

Lunch

Te bestellen tot 17:00

Salades


Griekse salade 17,50

Traditionele Griekse salade, met tomaat, komkommer, rode ui, zwarte olijven, paprika, feta kaas, olijfolie, Provençaalse kruiden

Salade "Niçoise" 22,50


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

Salade gegrilde peer en burrata 21,50

Serranoham, rucola, olijfolie, ahornsiroop  mogelijk

Broodsnedes, wit of donkerbruin

"Supergezond" 12,00

Bruin boerenbrood, jonge kaas, boerenham, komkommer, tomaat, rode ui, gekookt eitje en guacamole 11.50 

Carpaccio 17,50

Rundercarpaccio, truffelmayonaise, granakaas, rucola en pijnboompitten


Oosterschelde 23,50

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

Open club 15,50

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

Warme brie 16,50

Groene asperges, serranoham, notensoorten, honing-mosterddressing  mogelijk

Gerookte zalm 18,50

Avocado, gebakken eitje, rucola, sesam

Gegrilde groenten 16,50

Rucola, hummus, pijnboompitten, mozzarella

Pastrami sandwich 16,50

American mustard, zoete pickles, relish, ranch dressing

Wrap tonijnsalade 15,50

Ui en paprika

Warme lunchgerechten

Lunchplank "Rosmolen" 22,50

Koude en warme gerechtjes, vis en vlees gecombineerd

Sandwich pulled brisket 18,50

Honing-mosterd, ranch dressing

Broodje hete kip 16,75

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


Kipsaté 18,50

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  mogelijk

"Goasti" 17,50

Warme geitenkaas, spek, honing, tijm, Rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes

Uitsmijter 13,50

Kaas / ham en kaas

Carpaccio: rucola, grana kaas, truffelmayonaise, pijnboompitten 18,50

Burgers & pasta's

Ook tijdens het diner te bestellen

Smash burger	22,50
Cheddar kaas, bacon, fried pickles, bacon jam saus	
Chicken burger tropical	23,50
IJsbergsla, bacon, BBQ saus, mango-chutney, brie	
Pasta kip & truffel	21,50
Met bospaddenstoelen	
Pasta scampi	23,50
Kruiden, olijfolie, knoflook, pikant	

Diner

Gehele dag te bestellen

Voorgerechten

Tataki van tonijn	18,50
Met meloen, wakame, sesam kletskopjes, wasabi	
Buikspek & gerookte paling	17,50
Bloemkoolcrème, zoetzure kommer, sojasaus	
Proeverij "Rosmolen"	22,50
Een keur aan diverse huisgemaakte voorgerechtjes	
Carpaccio / carpaccio surf & turf	16,50
Met granakaas, rucola, pijnboompitten, 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 en kruidenboter	23,50
• Oesterproeverij 8 stuks: 2 rode wijnazijn, 2 gegratineerd, 2 wakame / wasabi, 2 ijs en citroen	27,50

Heirloom tomatensalade 🍴	16,50
Kleurrijke tomatensalade met burrata, basilicumolie, zwarte peper	

Sashimi van zalm & tonijn	21,00
Wakame, gember, wasabi mayonaise	

Crème brûlée van geitenkaas	19,50
Met gebakken scampi, serranoham krokantje, marinade van zongedroogde tomaat	

Scampi's	18,50
In Thaise curry met appel en kerstomaatjes	

Taartje van avocado 🍴	17,50
Met mango, mozzarella, chilivlokken, rucola, pijnboompitten, olijfolie	

Soepen

Italiaanse tomatensoep 🍴	7,75
Met basilicumroom	

Zoete aardappelsoep	8,00
Met krokant buikspek en bieslook	

Spaanse vissoep	14,50
Met chorizo, risottorijst, tomaat, paprika, ui, knoflook	

Tom kha kai soep	8,75
Met kip, shiitake, Oosterse groenten en peper	



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
In piment korst, avocado crème, ingelegde radijs en kokos	
Schelvis / spinazie	27,50
Open lasagne, dragon, zwarte olijven, kappertjes, look	
Zalmfilet	26,50
Van de grill, gemarineerd in limoenolie, groenteroast, prei-mosterdsaus	
Skrei	28,50
Noorse kabeljauw, zacht gegaard, romige doperwtencrème, mosterdsaus, krokante prei	
Snoekbaarsfilet	29,50
Gerookte paling, spinazie, appelstroop	
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 courgette	21,50
Gevuld met orzo, zongedroogde tomaat, basilicum, akkerchampionns	
Aubergine, burrata, groene asperges	22,50
Van de grill, notencrumble, honing-truffeldressing, basilicum	
Mini quiche	21,50
Met prei en geitenkaas, licht aromatisch, perfect passend bij het seizoen	
Geroosterde bloemkool	22,00
Met milde curry, yoghurt, granaatappel, verse kruiden	

Vlees/Steaks

Spare-ribs	27,50
Met BBQ saus en knoflooksaus	
Surf & Turf	35,50
Biefstuk van de haas, scampi's, kreeftensaus	
Schotse Aberdeen Angus steak	28,75
Met peper-roomsaus	
Honingkip	25,50
Kipfilet in honing-sesamsaus, Oosterse groenten, cashewnoten	
Varkenshaasmedaillons	26,50
Omwikkeld met spek, brie en mangochutney	
Tarte tatin van flat iron	27,50
Sjalotjes en citrus-tijmjus	
Rib-eye	29,50 250g
Van de grill, champignonsoorten, uitjes en gesmolten kruidenboter	36,50 400g



Dessert

Gehele dag te bestellen

Dame blanche 9,50

Vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom

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 11,50

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**
- **Dubai witte chocolade-ijs**
- **Kokosbavarois:** met chocolade truffel
- **Cannoli:** met gezouten karamel
- **Yoghurt Amarena-ijs**
- **Bosvruchten cheesecake**
- **Appeltaartje:** kaneelschuim, karamel
- **Tiramisu van limoncello:** met frambozen
- **Panna cotta:** van passievrucht
- **Mango papaya-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
Jalapeño peper, avocado, cheddar-kaassaus, chilisaus, crème fraîche, gehakt	
Brood met smearsels 🍷	7,25
Boerenbrood, diverse smearsels 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
Chorizokroketjes	
6 stuks	12,50
Geitenkaaskroketjes 🍷	
6 stuks	14,50
Mini-frikandelletjes	
12 stuks	10,00
Borrelplank	
Voor 2 personen	32,50
Popcorn scampi bites	
8 stuks, Big Easy Sauce	13,50



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

Brunello di Montalcino

Italië - een belevenis!

97,50

**BIO Reyneke Organic
Chenin Blanc**

Stellenbosch, Zuid - Afrika

41,50

**Costasera Amarone
Classico Masi**

Italië

96,50

Torres - Gran Viña Sol

Chardonnay - Spanje

36,50

Negroamaro

Puglia - Italië

7,25

42,50

Sancerre Joseph Mellot

Sauvignon Blanc - Frankrijk

49,50

Luigi Bosca - Malbec

Argentinië

6,75

37,50

Grüner Veltliner - Markowitsch

Oostenrijk

36,50

**Mouton Cadet reserve -
Saint Emillion**

Frankrijk

56,50

Pomino Bianco

Chardonnay - Italië

39,50

Luigi Bosca - Pinot noir

Argentinië

39,50

Rueda Marquès de Riscal

Verdejo - Spanje

19,50

34,50

(halve fles)

Torres Natureo - 0.0%

Garnacha-Syrah

5,25

29,50

Torres Natureo - 0.0%

Muscat Spanje

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

46,50

(halve fles)

**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