

LUNCH (Te bestellen tot 17.00 uur)

Salades

Caesar salade: met krokante kip, ei, tomaat, rode ui, granakaas, little gem, croutons, ansjovis dressing	16,50
Salade "Niçoise": gegrilde verse tonijn, sperziebonen, gekookt ei, ansjovis, rode ui, olijven, komkommer, tomaat en cocktailsaus	21,50
Pompoen & groene asperges: geroosterde pompoen, groene asperges, feta, notencrumble, dadeldressing	19,50
Salade geitenkaas van de Mèkkerstee: met krokante spekjes, notensoorten, cherrytomaatjes, groene asperge, komkommer, honing-mosterd dressing	18,50 mogelijk

Broodsnedes, wit of donkerbruin

"Supergezond": bruin boerenbrood, jonge kaas, boerenham, komkommer, tomaat, rode ui, gekookt eitje en guacamole	11,00 11,50
Carpaccio: rundercarpaccio, truffelmayonaise, granakaas, rucola en pijnboompitten	16,50
Oosterschelde: met garnalen, zalm, paling en kingkrabsalade	22,50
Open club: onze "klassieker" in een nieuw jasje. Gegrilde kip, spek, komkommer, tomaat, jonge kaas, gekookt eitje	14,50
Sandwich warme brie: rucola, honing, tijm, zongedroogde tomaatjes, Granny Smith, walnoten	16,50
Pita pulled chicken: huisgemaakte pulled chicken, little gem, nacho's, kerrie-chili mayonaise	14,75
Pinsa muhammara: avocado, granaatappel, feta, rode ui, rucola, oesterzwammen, pitsoorten	16,50
Turks brood tonijn: met huisgemaakte tonijnsalade, avocado, gekookt eitje	14,75

Warme lunchgerechten

Lunchplank "Rosmolen": koude en warme gerechtjes, vis en vlees gecombineerd	21,50
Broodje hete kip: met paprika-komkommer salsa, sriracha saus, rode ui, krokante uitjes, bieslook	15,75
Kipsaté: met frites of boerenbrood	18,50
"Kanonskogel": huisgemaakte ouderwetse gehaktbal (250 gram) in eigen jus met boerenbrood	14,50

Warme lunchgerechten (vervolg)

Rundvleeskroketten of vegetarische kroketten: frisse salade, mosterd, frites of boerenbrood	13,50
Tosti XL: jonge kaas, boerenham, ketchup	8,50 mogelijk
Uitsmijter: kaas / ham en kaas	11,50 mogelijk
Uitsmijter carpaccio: rucola, granakaas, truffelmayonaise en pijnboompitten	18,50

DINER (Gehele dag te bestellen)

Voorgerechten

Tataki van tonijn: soja-sesam saus, edamame boontjes, bosui, prei, radijs, sesam, wasabi mayonaise	18,50
Buikspek & scampi: appelstroop, granny smith appel, kerriemayonaise, smokey BBQ saus	16,50
Visbouillabaisse: op basis van kreeft, diverse vissoorten en tuinkruiden	12,50
Proeverij "Rosmolen": een keur aan diverse huisgemaakte voorgerechten	21,50
Toscaanse scampi's: spinazie, zongedroogde tomaatjes, knoflook, room	18,00
Tom kha kai soep: met kip, chitake, Oosterse groenten en peper	8,75
Italiaanse tomatensoep: met basilicumroom	7,50
Carpaccio van runderlende: met granakaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise	15,50
Aziatische zalmartaar: edamame boontjes, wakame, komkommer, sesam, radijs, wasabi mayonaise	18,50
Wilde rauwe oesters 6 stuks: op ijs en citroen	19,50
Wilde rauwe oesters 6 stuks: met rode wijn azijn en sjalotjes	19,50
Wilde gegratineerde oesters 6 stuks: met kaas, ui, spekjes en kruidenboter	21,50
Gerookte Burrata: met tomatensalade, avocado, appel, dragon, kaaskrokantje	17,50
Vitello tonato "new style 2025": kapperappeltjes, tomaat, tonijn, Dijonmosterd, shiso, radijs	18,50
Millefeuille van Parmaham: truffelmayonaise, kropsla, meloenbolletjes, tuinkers	18,50

Hoofdgerechten

Vis & Kreeft

Zeeuws vispannetje: met diverse vissoorten, mosseltjes, mesheften, witte wijn saus, tuinkruiden	27,50
Twee gebakken tongetjes: remouladesaus, citroen, 200 gram per stuk	32,50
Tonijn in sesamkorst: in bananenblad, wasabi, paksoi, peultjes, bosui, cashewnoten, ponzudressing	29,50
Zeeduivelfilet: Zeeuws spek, limoen-botersaus, gewokte spinazie, garnaltjes	32,50
Snoekbaarsfilet: met geplette aardappel, spinazie, tomaten gremolata	29,50
Kreeft: keuze uit drie bereidingen • Thermidor: gratineerd, lintpasta, groenten • In knoflookboter gebakken kreeft: met groenten • Salade met koude kreeft: limoenmayonaise, ook als voorgerecht te bestellen	½ kreeft 34,50 hele kreeft 57,50

Vegetarisch

Paddenstoelenrisotto: diverse paddenstoelen, knoflook, tijm, granakaas, kroketje oude kaas	19,50
Aubergine, Burrata, groene asperges: van de grill, notencrumble, honing-truffeldressing, basilicum	21,50
Open ravioli: paddenstoelen, spinazie, fiespompoen, Parmezaan, tijm, peterselie, pijnboompitten, olijfolie	21,50

Vlees/Steaks

Spare-ribs: met BBQ saus en knoflooksaus	25,50
Surf & Turf: ossenhaas, scampi's, kreeftensaus	32,50
Varkenshaas: met Madeirasaus en gekarameliseerde zilveruitjes	25,00
Black Angus steak: met peperroomsaus	27,50
Honingkip: kipfilet in honing-sesamsaus, Oosterse groenten, cashewnoten	24,50
Bavette spiesjes: van de grill, huisgemaakte chimichurri, witte koolsalade, gegrilde courgette	27,50
Duitse biefstuk: met gebakken uien, huisgemaakte piccalilly, zoete aardappelcrème	22,50

Burgers

Black Angus burger: cheddar, ijsbergsla, rode ui, komkommer, tomaat, bacon, BBQ saus, Amerikaanse mosterd	21,50
Louisiana shrimp burger: ijsbergsla, komkommer, ranchdressing, relish van rode biet, ui en jalapeños	23,50
Chicken burger tropical: ijsbergsla, bacon, BBQ saus, mangochutney, brie	22,50
Avocado burger: ijsbergsla, komkommer, tomaat, mangochutney	22,50

DESSERT (gehele dag te bestellen)

Dame blanche: vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom	9,50
Rosmolen verwenkoffie: koffie of thee naar keuze met diverse zoetigheden	12,75
Crème brûlée: traditioneel	9,50
Kaasbordje: diverse kazen met notenbrood en chutney, lekker met een glaasje port erbij! 5,25	16,50
Dessert Rosmolen: vanille-ijs, boerenjongens, advocaat en slagroom	11,50
Kleine desserts: drie kleine desserts staat ongeveer gelijk aan 1 grote portie	3,75 p/st

-Crème brûlée

-Mango-monchoutaartje

-Limoen-cheesecake mousse

-Mascarpone en bosvruchten:

mascarpone-vanille crème, bosvruchten, Malibu, Savoiard

-Carrot cake met chocolademousse

-Koffietaartje met karamelsaus

-Passievruchtentaartje

-Mango-sorbetijs

-Canneloni: met pistache vulling

-Yoghurt-bosvruchtenijs

SPECIALE KOFFIES

Rosmolen koffie: koffie, Shanky's whip (caramel whisky), slagroom	9,50
Irish koffie: koffie, Whisky, slagroom	9,50
Likeur 43 koffie: koffie, Likeur 43, slagroom	9,50
Tia Maria koffie: koffie, Tia Maria, slagroom	9,50
Schrobbeleer koffie: koffie, Schrobbeleer, slagroom	9,50
French koffie: koffie, Grand Marnier, slagroom	9,50
Italian koffie: koffie, Amaretto, slagroom	9,50
Breton koffie: koffie, Calvados, slagroom	9,50
Dutch koffie: koffie, kaneellikeur, slagroom	9,50

FINGERFOOD

Nacho's Mexicana: jalapeño peper, avocado, cheddarkaassaus, chilisaus, crème fraiche, gehakt	12,50
Brood met smeersels: boerenbrood, diverse smeersels en tapenade	7,25
Portie bitterballen: 8 stuks 12 stuks	11,50 14,50
Portie vegetarische bitterballen: 8 stuks 12 stuks	12,50 15,00
Gemengd bittergarnituur: 12 stuks	15,75
Chorizokroketjes: 6 stuks	12,50
Geitenkaaskroketjes: 6 stuks	14,50
Mini-frikandelletjes: 12 stuks	12,50

WIJNKAART

Bubbels & Champagne

Cava, wit, Spanje	8,75	39,50
Champagne, Louis Roederer	½ flesje	46,50
Cristal Champagne, Louis Roederer		295,00
Aanrader: Nederlandse bubbel, Landgoed Heenwerf, wit	9,50	64,50

Wit

Huiswijn karaf ½ lt	17,50	5,50	26,50
Rose wijn, Pinot Grigio		5,50	26,50
Pinot Grigio, Il Cigno, (Italië)		5,75	31,50
Torres, Gran Viña Sol, Chardonnay (Spanje)			36,50
Sancerre La Chatellenie, Sauvignon Blanc (Frankrijk)			48,50
Grüner Veltliner Markowitsch, (Oostenrijk)			33,50
Pomino Bianco, Chardonnay (Italië)			39,50
Rueda Marquès de Riscal, Sauvignon Blanc (Spanje)			34,50
Rueda Marquès de Riscal, Verdejo (Spanje)	½ flesje	19,50	34,50

Wit (vervolg)

Tenuta Luisa, Friulano Friuli, (Italië)			38,50
Trimbach, Pinot blanc (Elzas, Frankrijk)			36,50
Ken Forrester old vine reserve, Chenin Blanc (Zuid-Afrika)			38,50
Torres Natureo, 0.0% alcohol, Muscat (Spanje)	5,25		29,50

Rood

Huiswijn karaf ½ lt	17,50	5,50	26,50
Valpolicella Ripasso Superiore, Villa Borghetti (Italië)		6,75	38,50
Miguel Torres Santa Digna Carmenere (Chili)		6,50	36,50
Rioja Reserva Marques de Riscal (Spanje)	½ flesje	23,50	46,50
Castello di Nipozzano Riserva, Chianti Rufina d.o.c.g. (Italië)			54,50
Brunello di Montalcino (Italië), een belevenis!			97,50
Costasera Amarone Classico Masi (Italië)			96,50
La Linda, Malbec old vines (Argentinië)		6,25	34,50
Mouton Cadet reserve, Saint emillion (Frankrijk)			56,50
Luigi Bosca, Pinot noir (Argentinië)			39,50
Torres Natureo, 0.0% alcohol, Garnacha-Syrah	5,25		29,50

Port & Dessertwijn

Fonseca ruby port			5,25
Fonseca 10 jaar oude port			9,50
Fonseca white port			5,25
Pedro Ximenez cherry			9,50
Dessertwijn			7,50

WIJ HEBBEN OOK EEN KINDERMENU

Heeft u een allergie of intolerantie? Laat het ons weten!

✓ = Vegetarisch



Restaurant De Rosmolen
 Voorstraat 65, 4797 BE Willemstad
 Telefoon: 0168 472466
 info@rosmolen.nl
 www.rosmolen.nl
 restaurantderosmolen
 restaurantrosmolen_willemstad