

LUNCH (Te bestellen tot 17.00 uur)

Salades

Salade Burrata: Burrata, pomodori, zongedroogde tomaatjes, rucola, olijven en gerookte olijfolie	✓ 16,50
Salade met Hollandse garnalenkroketjes: gefrituurde peterselie, tomaat, radijs en kruidendressing	18,50
Salade "Niçoise": gegrilde verse tonijn, sperziebonen, gekookt ei, ansjovis, rode ui, olijven, komkommer, tomaat en cocktailsaus	19,50
Salade Serranoham en Blue Stilton: Serranoham, Blue Stilton, vijgen, dadel en geroosterde noten	18,50

Broodsnedes, wit of donkerbruin

Open club: gegrilde kipfilet, spek, komkommer, tomaat en truffelmayonaise	12,50
Wrap Tuna: Tonijnsalade, little gem, rode ui, augurk en kappertjes	13,75
"Supergezond": bruin boerenbrood, jonge kaas, boerenham, komkommer, tomaat, rode ui, gekookt eitje en guacamole	✓ 9,00 9,50
Huisgemaakte Muhammara: met feta, gefrituurde oesterzwam, avocado en zonnebloempitjes	✓ 14,50
Carpaccio: rundercarpaccio, truffelmayonaise, Granakaas, rucola en pijnboompitten	14,75
Oosterschelde: met garnalen, zalm, paling en kingkrabsalade	19,50

Warme lunchgerechten

Pinsa: Italiaans deeggerecht met tomaat, basilicum, pesto en burrata	14,50
Lunchplank "Rosmolen": koude en warme gerechtjes, vis en vlees gecombineerd	19,50
Kipsaté: "maar dan anders" met frites of boerenbrood	18,50
Burger: Classic burger met cheddarkaas, rode ui, komkommer, tomaat, ijsbergsla, rode saus, uitgebakken spek, geserveerd met frites	19,50
"Kanonskogel": huisgemaakte ouderwetse gehaktbal (250 gram) in eigen jus met boerenbrood	11,50

Warme lunchgerechten (vervolg)

Rundvleeskroketten of vegetarische kroketten: frisse salade, mosterd, frites of boerenbrood	✓ 12,50 / 10,50
Tosti XL: jonge kaas, boerenham, ketchup	✓ 7,50 / 8,00
Uitsmijter: kaas / ham en kaas	✓ 10,00 / 10,50
Uitsmijter carpaccio: rucola, Granakaas, truffelmayonaise en pijnboompitten	16,75

DINER (Gehele dag te bestellen)

Voorgerechten

Italiaanse tomatensoep: met basilicumroom	✓ 7,25
Rode bieten carpaccio: met bundelzwam, granaatappel, walnoot, geitenkaas en limoengel	✓ 12,50
Proeverij "Rosmolen": een keur aan diverse huisgemaakte voorgerechtjes	18,75
Pompoensoep: met kokosmelk, curry en pompoenpitten	✓ 8,50
Beef Tataki: met sesamzaadjes, bosui, emping, sojabonen en soja	16,75
Tonijntartaar: met furikake, wakame, wasabimayonaise, sojaboontjes en avocado	17,50
Najaarsalade: met peer, bacon, diverse noten en blauwschimmelkaas	14,50 ✓ mogelijk
Kreeftensoep: rivierkreeftstaartjes en basilicumroom	12,50
Carpaccio van runderlende: met Granakaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise	14,50
Spaanse vissoep: scampi en diverse vis met chorizo, rijst en peterselie	8,50
Drieluik van zalm, paling en garnalen: met mierikswortelcrème	19,75
Wilde rauwe oesters 6 stuks: op ijs en citroen	17,50
Wilde rauwe oesters 6 stuks: met rode wijn azijn en sjalotjes	18,50
Wilde gegratineerde oesters 6 stuks: met kaas, ui, spekjes en kruidenboter	19,50

Hoofdgerechten

Vis & Kreeft

Drieluik van zalm, kabeljauw en scampi: met spinazie, tomatensaus en cherrytomaatjes	26,50
Twee gebakken tongetjes: (200 gram, per stuk), remouladesaus, citroen	29,50
Kabeljauwfilet: met crème van knolselderij, mosterdroomsaus en garnaltjes	27,50
Gelakte zeebaarsfilet: met scampi-spies, een krokantje van Serranoham en venkelsaus	28,50
Gegrilde tonijnfilet: met zoetzure uien, confituur van kappertjes en een kruidenolie	29,50
Kreeft: keuze uit drie bereidingen • Thermidor: gegratineerd, lintpasta, groenten • In knoflookboter gebakken kreeft: met groenten • Salade met koude kreeft: limoenmayonaise, ook als voorgerecht te bestellen	½ kreeft 26,50 hele kreeft 46,50

Vegetarisch ✓

'Paella': met champignons, paprika, kidneybonen, peterselie, pompoenpitten en olijven	18,50
Avocadoburger: op een Pretzel bun met mais, ijsbergsla, mangosalsa, tomaat en komkommer	19,75
Lasagne van geitenkaas en pesto: met gegrilde courgette, Chinese kool, gefrituurde groenten en krulsla	19,50

Vlees/Steaks

Varkenshaas: geglazuurd met Pedro Ximenez, geserveerd met paddenstoelenrisotto	24,75
Hertenrugfilet: met knolselderij, portsaus en doperwtencrème	29,50
Spare-ribs: met barbecuesaus en knoflooksaus	24,50
Koe & kalf: Australische Grain Fed sukade met een kalfsstoofpotje	31,50
Eendenborst: met Amandel-hazelnootkorst in een zoete kastanjesaus	26,50
Beef de Tira: van de grill, met harissa, chimichurri en zoete aardappel, 2 personen	65,00
Black Angus steak: met een saus een Carmenere en groene pepertjes	24,75

