

ROAST CLUB DINNER

STARTERS

PROEVERIJ - TO SHARE

Een heerlijke selectie van onze vis, vlees & vega voorgerechten.

A delightful selection of our fish, meat & vegetarian appetizers.

MAIN COURSES

Iedere gast heeft de keuze uit één van onderstaande hoofdgerechten. Deze worden geserveerd met friet met homemade bacon mayonaise en een salade met honingvinaigrette.

Each guest can choose one of the main courses listed below. The dishes are served with fries accompanied by homemade bacon mayonnaise and a salad with honey vinaigrette.

GRILLED ENTRECOTE

Heerlijk malse, gegrilde entrecote, geserveerd met een klassieke bearnaisesaus.

Deliciously tender grilled entrecote, served with a classic béarnaise sauce.

BAVETTE

Een mooi, sappig stuk vlees van de rund. Geserveerd met beef fat vinaigrette en zoete aardappelpuree.

A juicy cut of beef, served with beef fat vinaigrette and sweet potato purée.

MEDITERRANEAN COQUELET

Goudbruin gegrild haantje, geglaceerd met honing-citroensaus en geserveerd met romesco.

Golden grilled coquelet glazed with honey-lemon sauce, served with romesco.

GRILLED CLARESSEFILET

Lokale zoetwatervis met een stevige bite en fijne smaak, geserveerd met een tomaten-wijnsaus.

Local freshwater fish with a firm texture and refined flavor, served with a tomato-wine sauce.

MEDITERRANEAN AUBERGINE

Gegrilde aubergine met frisse tahin-yoghurtdressing, aardappel-knoflook puree en granaatappelpitjes.

Grilled aubergine with a fresh tahini-yogurt dressing, potato-garlic purée and pomegranate seeds.

RIB EYE

Geweldig malse rib-eye van Regiorund. Een echte favoriet!

Geserveerd met knoflookboter en jus de veau.

Wonderfully tender Regiorund rib-eye. A true favorite! Served with garlic butter and jus de veau.

+ 13,-

min. 2 personen

TO FINISH

CHOCOLATE BROWNIE

Smeuige chocoladebrownie met vanilleijs en karamelsaus.

Creamy chocolate brownie with vanilla ice cream and caramel sauce.

