

ROSARIUM MENU



Amuse

Tonijntartaar met wakame, avocado, wasabi en sesam

Voorgerecht

Cocktail van gerookte ribeye, avocado, curly salade, granaatappel, geroosterde pompoen en hazelnootdressing

Tussengerecht

Soepje van witte en groene asperges met miniradijs

Hoofdgerecht

Biefstukje van kalfshaas met truffelrisotto, artisjokravioli en jus van balsamico en morieljes

Kaasplankje

Boerenkaas, truffel-hooibloem en portwijnkaas geserveerd met kletzenbrood, vijgenchutney en een Parmezaanse kaasstengel.

Dessert

Biscuit van framboos met champagne mousse, coulis van framboos-aardbei-bergamot en crèmeux van witte chocolade