

Wit

Wijn



Sauvignon Blanc glas 4,25 fles 19,95

mild droog, zacht en fris met aroma's van appel en passievrucht

Chardonnay glas 4,75 fles 23,75

biologisch, fris en levendig met aroma's van tropisch fruit en citrus

Verdejo glas 5,50 fles 27,75

biologisch, fruitig, kruidig en bittere tonen van witte bloesem

Grüner Veltliner glas 5,75 fles 28,75

fijne smaak en iets pikant met aroma's van bloemen, honing en citrus

Pinot Grigio glas 5,95 fles 29,75

rijp en mild droog met aroma's van appel, citrus en meloen

Chardonnay Réserve glas 5,95 fles 29,75

intens van smaak met mineralige afdronk, aroma's van getoast brood



Rood

Tempranillo glas 4,25 fles 19,95

zacht en fruitig met aroma's van pruimen, bessen en kersen

Merlot glas 4,75 fles 23,75

licht kruidig van smaak met aroma's van pruimen en kersen

Malbec glas 5,50 fles 27,75

rijp en niet te zwaar, met aroma's van kersen en kruiden

Primitivo Appassimento glas 5,75 fles 28,75

verfijnd en fruitig met aroma's van zwarte bessen en chocolade

Valpolicella Ripasso glas 5,95 fles 29,75

rond, zacht en soepel met aroma's van zacht roodfruit

Cabernet Sauvignon Carmenère glas 5,95 fles 29,75

houtgerijpt, stevig en droog met tonen van framboos en kers



Rosé

Pinot Grigio Blush

licht, frisdroog met aroma's van exotisch fruit

glas 4,95
fles 24,75

Koffie

Ristretto 2,10
Espresso 2,45
Espresso Doppio 3,20
Caffè Lungo 2,55
Americano 2,55
Cappuccino 2,85
Latte Macchiato 3,35
Cafe au lait 2,95

Extra koffies:

Cortado 2,60
Flat White 3,35
Extra shot espresso 1,10



Speciaal 7,75

Baileys coffee ☪ ☪ ☪

Koffie met Baileys en slagroom

Cuban coffee

Koffie met Bacardi rum en slagroom

Dom coffee

Koffie met Dom Bénédictine en slagroom

French coffee

Koffie met Grand Marnier en slagroom

Irish coffee

Koffie met Bushmills Whiskey en slagroom

Italian coffee

Koffie met Amaretto en slagroom

Spanish coffee

Koffie met Licor 43 en slagroom

Thee 2,85

Lady Grey

Een elegante, zwarte thee met stukjes sinaasappel, citroen en korenbloem.

English Breakfast Tea

Een krachtige, vol aromatische zwarte thee met de perfecte mix van Ceylon en Assam.

Bosvruchten thee

Een geurige zwarte thee met vlierbes, bramen, frambozen en frambozenblad.

Keizers 7 Kostbaarheden

Een melange van groene en zwarte thee, met rozenbloemblad, zonnebloembloesem en perzik.

Sencha OP

Een mooie, zachte Japanse groene thee.

Sencha Lemon Sicilia

Een frisse groene thee met citroengras, citroenstukjes, citroenschil en citroengranulaat.

Rooibos

Een zachte Afrikaanse rooibos thee.

Rooibos African Orange

Een frisse melange van rooibos, honey bush, sinaasappelschil en sinaasappelbloesem.

Verboden Vruchten

Een kruidenthee met een fruitexplosie van kiwi, kersen en kokos.

Sterrenmix

Een kruidenthee met steranijs, anijs, jeneverbes, pepermint, venkel en zoethout.

Zorgeloos

Een kruidenthee met venkel, kamille, appel, kaneel, sinaasappelschillen, kruidnagel, gember, brandnetel, lindebloesem, jeneverblad, en sinaasappelbloesem.

Kamille

Een zachte, kalmerende kruidenthee.

R

Dinerkaart

Dorpse gastvrijheid, stedelijke allure

Menu

3 gangenmenu 37,50

Ossenhaas menutoeslag 5,00



Indien u kiest voor een 3 gangenmenu, dient u dit van tevoren aan te geven.

Eet u liever à la carte, dan hanteren wij de prijzen die bij de gerechten staan.

DINER



Voor

Rilette van zalm met bloemkool-vanille crème, brioche toast, borage cress en geleï van citroen **12.95**

Gerookte forel met groene appel, frisée sla, avocado, gebrande hazelnoot geserveerd met een mayonaise van bloedsinaasappel **11.95**

Parmaham geserveerd met half gebrande perzik, burrata, rucola en balsamicostroop **12.75**

Rundercarpaccio met kappertjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise **12.95**

Shaksuka; gepocheerd ei in een Oosterse tomatensaus met groenten geserveerd met naanbrood **11.25**

Steak tartaar geserveerd met sjalot, gebakken kwartelei, crumble van cornichons, gel van piccalilly en een krokantje van brickdeeg **12.95**

Gegrilde halloumi op een salade van gepofte spelt geserveerd met geroosterde biet en vijgencompote **11.50**

Pompoensoep Ras el Hanout met pistachenoten en granaatappelpitten geserveerd met een crouton van Turks brood met een crème van zachte geitenkaas **10.50**

R

Plein 25 3991 DL Houten
030 637 12 54
www.deroskam.com

@deroskamhouten
 #deroskamhouten
De Roskam Houten

Erbij

De voorgerechten worden geserveerd met vloerbrood en kruidendip

De hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise

Desgewenst kunt u bij het hoofdgerecht een gemengde salade bestellen à **3.95**

Hoofd

Gegrilde tonijnsteak geserveerd op een salade van noedels met Oosterse groenten en een tomatensesamsaus **21.50**

Matelote; gestoofde kabeljauw, zalm en gamba geserveerd met spinazie en een kreeftensaus **19.95**

Gebakken ossenhaas geserveerd met gekarameliseerde witlof, hertoginnenaardappels en een saus van gefermenteerde knoflook **27.75**

Roskamburger van 100% rundvlees geserveerd op een brioche bol, met blauwe kaas, gebakken paddenstoelen, rode uiencompote en truffelmayonaise **18.95**

Portugese Caçoila; rundvlees gestoofd in rode wijn en piri piri, met een puree van aardappel en knolselderij geserveerd met Romanesco en gepofte tomaat **19.95**

Veluwse eendenborst geserveerd met zoete aardappel, gegrilde groene asperges en een saus van gedroogde vijgen **20.75**

Truffelrisotto met gebakken paddenstoelen, Parmezaanse kaas, rucola en een zacht gekookt eitje **18.95**

Vegan groentelasagne van geroosterde pompoen, courgette, aubergine en tomaat geserveerd met een bechamelsaus van kokosmelk **18.50**

Vegetarisch gerecht

Na

Trifle van bosvruchten met custard, hangop, cakekrumels en crunch van Bastogne **8.75**

Frozen yoghurt yoghurtijs, karamel, pecannoten, bananenchips en crisp van Daim chocolade **8.95**

Appel-peren crumble met een compote van boomfruit geserveerd met kaneelijfs **8.75**

Parfait van speculaas met een gel van advocaat en een kroepoek van chocolade **8.75**

Tiramisu con affogato; lange vingers, mascarpone, Amaretto en cacao nibs geserveerd met vanille ijs overgoten met espresso **9.25**

Schwarzwalders kirsch taart geserveerd met room, amarena kersen en stracciatella ijs **8.75**

Vegan kardemom mousse met een gel van tonkabonen, krokante hazelnootstukjes en zwarte bessen ijs **8.75**

Kaasplankje geserveerd met rode wijnstroop, noten, druiven en vijgenbrood **12.75**

Dessertwijn 6,95

Muscat de Rivesaltes

witte dessertwijn met een klein zuurtje, zoet en fruitig met aroma's van zoete, witte vruchten

Banyuls | Rood of Wit

vol en fruitig met aroma's van kersen en pruimen

Recioto | Corvina | Rondinella | Molinara

fruitig en dieprood met aroma's van bosvruchten

Pedro Ximenez | Palamino

pittig, vol en zacht met aroma's van rozijnen en gedroogde vijgen

