

Wit

Wijn



Sauvignon Blanc glas 4,50 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 5,95 fles 29,75

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

Montepulciano glas 4,50 fles 22,50

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 5,95 fles 29,75

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

Provence Rose

glas 6,50

fles 32,50

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
Iced coffee 4,00
Extra shot espresso 1,10



Speciaal 7,95

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 vierbes, bramen, frambozen en frambozenblad.

Sencha melange

Een groene thee met stukjes amandel, kaneel en sinaasappel.

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.

Jasmijn

Een bloemige thee met de geur en smaak van jasmijnbloesem.

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.

SINDS 1630

DE ROSKAM

ETEN EN DRINKEN AAN HET PLEIN

Dinerkaart

Menu

3 gangenmenu 39,50

Ossenhaas menu toeslag 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

Crispy tuna dun gesneden verse tonijn op een papadum geserveerd met een salade van paksoi, wakame, sesamsojadressing en wasabi-mayonaise **12,95**

Polpo Picanta pikant gemarineerde en gebakken octopus, pane croccante, aardappeltjes, radicchio en arrabiatamayonaise **12,95**

Carpaccio kappertjes, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise **12,95**

Okonomiyaki beef salade kort aangebakken rundvlees, Oosterse salade, tomatensesamsaus, Japanse mayonaise en wasabinootjes **12,95**

Bruschetta vloerbrood met serranoham, peppadew gevuld met roomkaas, perziken en gemarineerde ansjovis **11,95**

Steak tartare geserveerd met beluga linzen, bonbon van eidooier, crumble van cornichons en gel van piccalily **12,95**

Poké bowl falafel vegetarische salade bowl met falafelballetjes, couscoussalade, diverse soorten rauwkost en tzatziki **12,95**



Vegan caesar salade pulled jackfruit, vegan bacon, ei, kaas, broodcroutons en truffeldressing **12,95**



Hoofd

Dorade op de huid gebakken geserveerd met gegrilde little gem, crème van zoete aardappel, groene asperge en citroenaioli **21,95**

Aziatische gelakte zalm uit de oven gelakt met een Aziatische chilisaus geserveerd met udon noedels en Oosterse groenten **21,95**

Kalfs ossobuco Milanese op klassieke wijze gestoofde kalfsschenkel geserveerd op tomatenrisotto en gremolata **19,95**

Ossenhaas tournedos geserveerd met pepersaus, gesmoorde prei en la ratta aardappelen uit de oven **28,95**



Hamburguesa 100% runderburger met chorizo geserveerd op een brioche bol met manchegokaas, gordal olijven en aioli **18,95**

Gekonfijte eend op een stampotje van aardappel en rucola, granaatappelpitten en een jus van vadouvan **21,95**

Vega burger geserveerd op een brioche bol met gebakken oesterzwammen, tomatenknoflooksaus en crumble van groene kruiden **18,95**



Vegan tomatenrisotto met een salsa van gepofte purpura aubergines, vegan Parmezaan, tuinkruidentolie en krokante tuinboontjes **18,95**



Plein 25 3991 DL Houten
030 637 12 54
www.deroskamhouten.nl

R

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**



@deroskamhouten
#deroskamhouten
De Roskam Houten



Vegetarisch gerecht

Na

Churros met kaneelsuiker geserveerd met chocoladedip en kaneelroomijs **8,95**

Apple cookie dough chunks van appeltaart overgoten met crème anglaise geserveerd met cookie dough kruimels en vanille roomijs **8,95**

Gekarameliseerde banaan met een karamelsaus van cointreau, chips van banaan en roomijs **8,95**

Witte chocolade cheesecake geserveerd met frambozen sorbetijs, coulis van framboos en kroepoekje van chocolade **8,95**

IJscoupe De Roskam 3 verschillende soorten ijs geserveerd met slagroom en crunch van yoghurt-frambozen-chocolade **8,50**

Aroz frito gebakken Spaans rijstdessert uit de oven geserveerd met sinaasappelmarmelade en geroosterde amandelen **8,95**

Vegan bramenmousse geserveerd met zwarte bessen sorbetijs en rice crispies **8,95**



Kaasplankje met 4 verschillende soorten kazen, gebrande noten vijgenbrood en rode wijnstroop **12,95**

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 Ximinez | Palamino

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

