

www.deroskamhouten.nl




DINER



WELKOM BIJ DE ROSKAM

De huiskamer van Houten! Een plek voor ongedwongen gezelligheid en oprechte aandacht, van koffie en borrel tot diner en bijzondere gelegenheden. Stel je favoriete **driegangenmenu** samen of kom langs voor een gezellige lunch of diner.

ONZE TIP

Driegangenmenu 44.⁹⁵

Stel je driegangenmenu zelf samen. Kies je favoriete voor-, hoofd- en nagerecht en geniet van een heerlijke avond uit!

VOOR

Carpaccio

Flinterdun gesneden rundercarpaccio met kappertjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise ■ 16.⁹⁵

Steak Tartaar

Met XO saus, ponzu en wasabi kroepoek ■ 16.⁹⁵

Vitello Tonnato

Dungesneden gebraden kalfsvlees, tonijnmayonaise, gefrituurde kappertjes en rucola ■ 16.⁹⁵

Gamba Piri Piri

Pittig gemarineerde en gebakken gamba's met Pan de Cristal brood, citroen en peterselie ■ 16.⁹⁵

Truffel Arancini ①

Gefrituurde risottoballetjes met espuma van mousseline. ■ 16.⁹⁵

Gerookte Biet ①

Met pompoenhumus, zoetzure bundelzwam, hazelnoten en gel van groene appel en basilicum ■ 16.⁹⁵

Broodje vooraf? ■ 2.⁹⁵



Scan de QR-code voor
allergenen & our English Menu

HOOFD

Zalm Teriyaki

CHEF'S FAVORITE

Gebakken zalmfilet gelakt met zoete teriyakisaus, gele rijst, edamame, sugar snaps en krokante uitjes ■ 24.⁹⁵

Kabeljauw

Met een notenkorst, pompoencrème, kastanjechampignons en beurre blanc ■ 25.⁹⁵

Angus Steak

Met aardappelmousseline, chioggia bieten en kastanjesaus ■ 29.⁹⁵

* Supplement bij het 3-gangenmenu + 4.⁹⁵

Rendang van Kip

Met gele rijst, sperziebonen, zoetzure komkommer en naan ■ 21.⁹⁵

Roskam Burger

100% runderburger op een briochebol met cheddar, uiencompote, truffelmayonaise en friet ■ 21.⁹⁵

Gekonfijte Artisjok ①

Met bulgur, muhammara, basilicumolie, groene asperge en krokante tuinbonen ■ 20.⁹⁵

BIJ

Frietje De Roskam

Met truffelmayonaise en parmezaanse kaas ■ 7.⁹⁵

Friet

Met mayonaise ■ 5.⁹⁵

Liever truffelmayo? + 0.⁷⁵

NA

Kersenclafoutis

Klassiek Frans gebak met vanille roomijs en kersenroom ■ 9.⁹⁵

Hazelnoot-karameltiramisu

Romige tiramisu met karamel, hazelnoten en lange vingers ■ 9.⁹⁵

Saffraanpeer

CHEF'S FAVORITE

Met praliné van pistache, labneh en witte-chocoladeroomijs ■ 9.⁹⁵

Crêpe Suzette

Flensje met vanille roomijs, sinaasappel en karamel ■ 9.⁹⁵

Donkere Chocolademousse ①

Van pure chocolade met gel van duindoorn, framboos, espressocrunch en karamel ■ 9.⁹⁵

Kaasplankje

Vier verschillende soorten kaas met gebrande noten, vijgenbrood en rode wijnstroop ■ 15.⁹⁵

* Supplement bij het 3-gangenmenu + 2.⁹⁵

① vegan ② vegetarisch