ROUXE | RESTAURANT & KAASBAR

DINER

Het seizoen als inspiratie. De chef als gids.

CHEF'S MENU

Laat je meenemen door onze keuken. De chef kookt met het seizoen en kiest waar mogelijk lokale ingrediënten. Ambacht en een bewuste omgang met onze producten staan centraal. Jij kiest drie, vier of vijf gangen. Wij zorgen voor een avond vol smaak.

3 gangen

voorgerecht | hoofdgerecht | dessert

4 gangen

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert

5 gangen

voorgerecht | tussengerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert

Kaas in plaats van dessert (supplement)

À la carte van 18:00 tot 22:00 uur.
Een allergie of dieetwens? Vertel het ons. Vraag ons naar de allergenen.

PIN ONLY

ROUXE | RESTAURANT & KAASBAR

DINER

Kies waar je zin in hebt. Wij zorgen voor de rest.

VOORGERECHTEN

Knolselderij pavé | eidooiercrème | mosterdzaadvinaigrette | hazelnoot

Gekonfijte kriel | aardappelschuim | chimichurri | macadamia

Gepekelde beekridder | dashi vinaigrette | rettich | sambai

Gerookte eendenborst | gebakken eendenlever | tijmcrème | radicchio | wortel-sinaasappeldressing

HOOFDGERECHTEN

Gnocchi | pompoencrème | paddenstoelen | zoetzure pompoen | paddenstoelen beurré blanc | pompoenpit

Rouleau van courgette | ratatouille | auberginecrème | palmkool | gepofte knoflook beurré blanc

Snoekbaars | zuurkool | hollandse garnaal | basilicumolie | bisque saus

Kalfslende | snijbiet | aardpeer | paddenstoel | gepofte boekweit | kalfsjus

OM TE DELEN

Vis/vlees van het moment voor 2 personen
bijpassende garnituur

SIDE DISHES

Gerookte aardappel mousseline

Little gem salade
groene kruidendressing | pompoenpit

DESSERTS

Marquise au chocolat
amarena kers | vanille crème | yoghurt ijs

Éclair
mandarijn | kardemom crème suisse | pécan

À la carte van 18:00 tot 22:00 uur.
Een allergie of dieetwens? Vertel het ons. Vraag ons naar de allergenen.

PIN ONLY