

## A LA CARTEKAART

Hartelijk welkom in Oisterwijk, de parel in 't Groen. Onze kaart is voornamelijk georiënteerd op de Franse keuken maar heeft onmiskenbare Zuid-Europese en zelfs Oosterse invloeden. Heeft u persoonlijke voorkeuren of dieetwensen? Maakt u ze gerust kenbaar aan onze restaurantbrigade en we houden er graag rekening mee. Heeft u een allergie, meld het ons.

Wij kunnen u informatie over allergenen verstrekken. Hopelijk geniet u met volle teugen van uw bezoek aan Landgoed De Rosep.

### VOORGERECHTEN

Terinne van huisgerookte zalm met een mousse van asperges, Hollandse garnalen en een dille vinaigrette	€ 18,50
Steak tartaar met een gebakken kwarteleitje, gegrilde brioche en een krokantje van Parmezaan met truffelmayonaise	€ 19,75
Prosciutto di Parma met burrata, gemarineerde asperge en gepofte tomaat met een basilicum dressing **	€ 19,00
Drieluik van tonijn bestaande uit gegrilde tonijn, tonijntartaar en geschroeide tonijn met zoetzure komkommer en wasabimayonaise	€ 19,00
Salade van halve gegrilde kreeft met gemarineerde asperges en een vinaigrette van granaatappel	€ 29,50
Licht gebonden kreeftensoep met huisgemaakt kroketje van Hollandse garnalen en een brioche bolletje	€ 11,75
Licht gebonden aspergesoep met garnituur van groene en witte asperges**	€ 9,75
Halve gepocheerde kreeft gratineerd met Hollandaisesaus en zeekraal	€ 30,50
In knoflook gebakken gamba's met een ravioli van gamba en curry en een saus van sesam	€ 17,50
Parelcouscous met groene asperges en een truffel-Hollandaisesaus**	€ 15,00

\*\* Vegetarisch of wij kunnen het gerecht vegetarisch bereiden

### HOOFDGERECHTEN

Gebakken doradefilet met een in Japans broodkruim gefrituurde gamba en een saus van kreeft	€ 28,75
Gepocheerde grietfilet met Brabantse asperges, zeekraal en een saus van witte wijn en saffraan	€ 33,75
Gegrilde hele kreeft op een risotto van asperges, Belgische spinazie en kreeftenboter	€ 49,75
Gebakken Nieuw Zeelandse runderhaas met voorjaarsgroenten en een saus van rode port en sjalot	€ 32,00
Asperges op Brabantse wijze met peterselie aardappels, gepocheerd eitje, Brabantse ham en een botersaus **	€ 28,50
Rosé gebakken lamsfilet op roergebakken asperges en een saus van salie	€ 31,00
Gegratineerde groene en witte asperges met een ravioli van bospaddestoelen **	€ 27,00

\*\* Vegetarisch of wij kunnen het gerecht vegetarisch bereiden

### NAGERECHTEN

Bordje met diverse kaassoorten en een notenbroodje	€ 13,75
Taartje van abrikoos en abricots Brandy met een interieur van Boerenmeisjes en sorbetijs van witte perzik en Prosecco	€ 13,25
Chocoladedessert met amarula, rum rozijnen en stracciatella ijs	€ 13,25
Mousse van yoghurt en passievrucht, hangop en een compote van framboos met een sorbet van passievruchten	€ 13,25
Klassieke "Dame Blanche" Bourbon vanille ijs met een saus van pure chocolade	€ 13,25

### MENU MARCHE

**3 gangen verrassingsmenu € 42,50 per couvert**

Bijpassend wijnarrangement € 24,50 per persoon

### MENU DU BOIS

**4 gangen verrassingsmenu € 49,50 per couvert**

Bijpassend wijnarrangement € 28,50 per persoon

Nog meer genieten van uw diner? Bestel dan als extra gang een Palet van diverse kaassoorten met kletzenbrood. Supplement € 9,00 per persoon.