

ECO HOTEL & RESTAURANT
PLANTAGE ROCOCO

ZEEUWSE OESTERS PER 6, €4,5 P.ST

Oosterse dressing, ponzu, appel, limoen en
rode wijn vinaigrette sjallot

€17,5

FAKE FILET AMERICAIN

Vegan witte bonen, crème van
Piccalilly, ciabatta van desem,
gekonfijte ui

GEMARINEERDE WILDE ZALM

Zoetzuur van Komkommer,
yoghurt parels, dille en
knoflook

BURRATA SALSA

Gemarineerde oertomaten, olijf
schuim, bouillon van
watermeloen en basilicum

€19

RAVIOLI

Doperwt crème, gezouten
citroen, chips van Parmezaan

OCTOPUS VAN DE BARBECUE

Miso, gepofte paprika,
Baba Ganoush

€18

BISQUE DE CREVETTES

Schelpdieren, Lavas olie,
rouille, croutons

€27,5

GEKONFIJTE WITLOF

Gekonfijte Brussels lof, truffel
sinaasappel, amandelen, harissa,
postelij, geroosterde radicchio

EERLIJK GEVANGEN DAG VIS

Vraag uw host naar de dag
vis en garnituur

GELAKTE EENDENBORST

Crème van bospeen, dressing van
koriander, ponzu, yuzu, soja boon,
bundelzwam

ENTRECOTE LINDENHOFF +€5

Bonne Femme, rode wijn jus

€15

NEDERLANDSE KAASPLANK VAN 'L AMUSE

5 verschillende kazen, geserveerd met
vijgencompote, huisgemaakt
kletsenbrood

€12,5

AARDBEIEN UIT DE KAS

Panna Cotta, gemarineerde
aardbeien met verveine, tuille,
roomijs en coulis van aardbei

ROCOCO PIÑA COLADA

Ananas, kokos, plantage
Rum, witte chocolade

AFFOGATO €6,50

Espresso,
Madagascar vanille ijs

VOL MENU PRIJS: €90

HALF MENU PRIJS: €60

ORGANIC ROCOCO COCKTAILS

APERITIEF

BLOODY ROCOCO €11,5

Bio Vodka met tomato juice, limoen met olijven en selderij stronk

HERBAL GIN AND TONIC €12

Herbal Gin gemixt met Biologische Tonic, garnished met verschillende seizoenskruiden

SWEET

TEQUILA SUNRISE €11,5

Tequila, grenadine en orange juice amarene kers en sinaasappel

CLASSIC MOJITO €12

Witte Rum, lime juice, soda water, Mint leaves en een zoete hint, garnished met verse munt uit eigen tuin

SOUR

WHISKY SOUR €14,5

Bourbon, lemon juice, bitters en eiwit, garnished met een gedroogde citroen en dirty cherry

CLASSIC MARGARITA €11,5

Tequila, Lime juice en Sinaasappel likeur, garnished met Lime en zouttrand

BITTER

OLD FASHIONED €12

Bio Bourbon, oerbloesemuiker en Bitters, afgemaakt met een Orange peel en een dirty cherry

KOMBUCHA MOSCOW MULE €11,5

Bio vodka, Home made Kombucha en Limoensap, afgemaakt met Limoen en Muntblad

DIGESTIEF

ESPRESSO MARTINI €12

Bio Wodka, koffie Likeur, Espresso en een zoete hint, afgemaakt met 3 espresso bonen

SPECIAL COFFEE €11

Biologische whisky of anders met Plantage koffie roasters en afgemaakt met room

ALLE COCKTAILS DIE ZIJN GEPRESENTEERD OP DEZE KAART WORDEN GEMAAKT MET BIOLOGISCH GESTOOKTE LIKEUREN,