

BIOLOGISCH RESTAURANT  
PLANTAGE ROCOCO

MENU VAN DE CHEF 6-GANGEN: €90  
OF MAAK UW KEUZE A LÀ CARTE

ZEEUWSE OESTERS PER 6, €4,5 P. ST  
Creuses no°3, limoen, vinaigrette, sjalot

COCKTAIL ESPRESSO MARTINI €12,5  
COCKTAIL BLOODY ROCKY €12,5

---

€17,5

FAKE FOIE GRAS  
gerookte rode biet,  
pistache, geroosterde bospeen,  
foam van piccalilly

WILDE ZALM  
Nashi peer, Japanse mayonaise, zeewier,  
kombu, krokant korstdeeg, sesam

BURRATA SALSA  
schuim van parmezaan, artisjok,  
oertomaten, olijf, amandel

---

€22

NOORDZEE MAKREEL  
kreeftenjus, gepofte quinoa,  
groene kruiden persilade

---

€15

HOKKAIDO-CANTHAREL SOEP  
verse truffel, pompoen,  
rode linzen, waspeen, bataat

---

€27,5

ROCOCO ROULEAUX  
cashew, tahin, paranoot,  
cacao, gerookte rode biet,  
polenta, koenjit, linzen

EERLIJK GEVANGEN NEDERLANDSE VIS  
Vraag uw host naar de dag  
vis en garnituur

BAVETTE KING CRAB +€7,5  
aka miso, gember, gegrilde groente,  
Roseval, rode wijn jus

HERT LINDENHOFF  
stoof in korstdeeg, pancetta, hazelnoot,  
bloedworst, Kesbeke tapioca,  
geroosterde aardappel, stoofjus

---

€15

NEDERLANDSE KAZEN VAN L'AMUSE  
5 verschillende kazen, vijgencompote,  
gedroogde vijgen, kletzenbrood

---

CRISPY VANILLA €12,5  
vanille crème, bio roomijs,  
knetterparels, meringue,  
marshmallow, limoen

ROCOCO FAIRTRADE CHOCO ART €17,5 P.P.  
-196°C, chocolade elementen  
min. 2 personen

AFFOGATO €7,5  
plantage espresso,  
madagaskar vanille-ijs