

BIOLOGISCH RESTAURANT  
PLANTAGE ROCOCO

Wij serveren 100% organic gerechten met ingrediënten van kleinschalige producenten en leveranciers.

NO WASTE VEGA(N) 6-GANGEN SUPRISE MENU: €90  
NATUUR WIJNARRANGEMENT 4 GLAZEN / 6 GLAZEN: €35 / €46

---

VOOR

OESTERS PER 6, €4,5 P. ST.  
limoen, vinaigrette, sjalot

KAVIAAR €35  
blini's, sockeye gerookte zalm, crème fraîche

VEGAN STEAK TARTARE €17,5  
paddenstoelen, walnoten, tomaten,  
kappertjes, mosterdschuim,  
saffraan, aardappel kaantjes

SOCKEYE GEROOKTE ZALM €17,5  
zeegroenten, Nashi peer, gember,  
Japanse mayonaise, wasabi,  
krokant korstdeeg, sesam

BURRATA SALADE €17,5  
foam van parmezaan, artisjok,  
oertomaten, olijf, amandel,  
basilicumolie, tuinkers

---

TUSSEN

DASHI UMAMI GINGER SOUP €15,5  
kombu dashi, wortel, bataat, shiro miso,  
shii-take, biet, gedroogd zeewier

BISQUE VAN LANGOUSTINE €19,5  
room met cognac, langoustine,  
crouton, kreeftenrouille, zeekraal

---

HOOFD

EERLIJK GEVANGEN NEDERLANDSE VIS €27,5  
Vraag uw host naar de  
dagvis en garnituur

VEGA KAVIAAR €22,5  
beluga linzen, spinazie,  
foam van parmezaan, aardappel, walnoot,  
basilicumolie, sambai azijn, chili cress

BAVETTE & KING CRAB €35  
runderbavette in miso gemarineerd,  
King Crab, palmhart, peulen,  
jus van Japanse rode wijn

GEKONFIJTE EEND €30  
eend in korstdeeg, eend in panko,  
citrus, pancetta, cranberries,  
gegrilde knolselderij

---

BIJGERECHTEN

SALADE €6,5  
ijsbergsla, croutons,  
bieslook vinaigrette

GOLDEN KIMCHI €7,5  
gewekte witte kool, gember,  
verse kurkuma, shiro miso

BIO FRIET IN DE SCHIL €6,5  
huisgemaakte mayonaise

---

KAAS

NEDERLANDSE KAZEN VAN L'AMUSE €15,5  
5 verschillende kazen, vijgencompote,  
gedroogde vijgen, kletzenbrood

---

DESSERT

CRISPY STRAWBERRY VANILLA €16,5  
vanille crème, vanille roomijs,  
aardbeienijs, knetterparels,  
meringue, gemarineerde aarbeien,  
muntgel, marshmallow, limoen

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

ROCOCO CHOCO ART €17,5 P.P.  
pure chocolade, chocolade roomijs,  
brownie, chocolade mousse,  
macarons, fruit coulis  
min. 2 personen