

BIOLOGISCH RESTAURANT
PLANTAGE ROCOCO

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

NO WASTE VEGA(N) 4-GANGEN SURPRISE MENU: €45
NATUUR WIJNARRANGEMENT: €35

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

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

VOOR

KLASSIEKE CAESARSALADE €12,9
romaine sla, little gem,
parmezaan, scharrelei, croutons,
ansjovis, caesar dressing
+
1/2 bio scharrelkip €12,5
1/1 bio scharrelkip €19,5

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

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

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

HOOFD

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

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

LINDENHOFF RUNDERBURGER

KLASSIEK
hamburger bun, cheddar, little gem,
tomaat, rode ui, pickles
€19,5

SURF & TURF
kreeft, hamburger bun, zeekraal,
kreeftenmayonaise, zalmkaviaar
€35

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

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

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