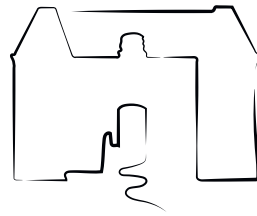


welcome



to...

PLANTAGE ROCOCO

STARTERS

CRAB

Krabsalade, aardappel krokant, kaviaar €22

BURRATA

Artisjok, peperonata, €18
venkel gremolata (komijn), quinoa

CONFIT BACALHAU

3 maanden slow gepekeld kabeljauw, appel, €19
citrus gel, topinamboer, doperwten crème

BLOEMKOOL

Couscous van bloemkool, sumac, €17
mosterd zaad, kervel, tahin van zwarte sesam

STEAK TARTAAR

Kappertjes, cornichons, sjalot, peterselie, zwezerik €18

IN BETWEEN

BOUILLABAISSE

Franse vissoep, witte wijn, saffraan, €22
rouille, desenttoast

RENDANG

Rendang, coquille, piccalilly, €20
homemade kroepoek, okra

TARTE TARTIN UI

Cipolini, Amsterdamse ui, €17
witte ui crème, vegan jus

PULPO

Lauwarme aardappelsalade, €22
sour cream, frisse olie

CANNELLONI

Gamba's, crème cru, €18
Hollandse garnalensaus, kaviaar

 = vegetarisch  = vegan

Allergieën? Onze gerechten kunnen glutenvrij geserveerd worden, geef dit door bij uw bestelling.

MAIN DISHES

AUBERGINE (gepoft en gebakken)

Edelgistvlokken, balsamico, €19
vegan hangop, geroosterde paprika, daslook

VIS VAN DE AFSLAG

Vraag Team Rococo voor meer info ;) €32

STEAK SUCADE

Lindenhoff steak, gremolata, €30
merg, polenta

PAELLA FOR TWO

Black rice, schaal- en schelpdieren €59

EL GRANDE RAVIOLI

Ricotta, citroen, miso, dooier, €27
paddenstoelen

SIDES

Cavolo Nero, sesame dressing, sambal azijn, citroen  €9

Asperges, parmezaan crunch  €9

Bimi, pinda's, sambal  €9

Radicchio, sjalot dressing, kruidensla  €7

Friet Boutique, mayo  €7

Krieltjes Opperdoezen, double baked, sour cream  €9

SWEETS

GATEAU CHAUD MATCHA

Geroosterde amandelen, dark lava chocolade €16

TIRAMISU FOR TWO

Homemade €25

LEMON CURD CREME CRU

Glaasje limocello €12

KAAS L'AMUSE

Nederlandse kazen, muscat druiven, €16
vijgencompote, kletzenbrood

ESPRESSO MARTINI

Made with love & organic coffee beans ;) €12