



PLANTAGE ROCOCO

VOOR

Krab • Softshell, Huisgemaakte Krab Cake, Maïs, Anjo pepers, Rode ui, Kruidensla, Thaise basilicum 22

Burrata • Stracciatella, San Daniele, Lavas, Hazelnoot-parmezaancrumble 19

Pastinaak (vg) • Koolrabi, Sesam, Wilde rijst, Witte Chocolade 18

Steak Tartaar • Dragon, Pimenten, Gerookte Eidooier, Shiitake, Parmezaan brickdeeg 22

TUSSEN

Zarzuela Vissoep • Mosselen, Sofrito, Saffraan, Catfish, Zeeduivel, Gambas 19

Rendang Coquille • Piccalilly, Okra, Basilicum 21

Hele Ui (vg) • Witte uiencrème, Crunch van Cévennes-ui, Gerookte pimentón, Ui Garum 17

Makreel • Leche de Tigre with Ají Amarillo, Rijstpapier, Furikake 19

HOOFD

Ravioli (v) • Parmezaan-hazelnootcrumble, Eekhoorntjesbrood, Citroen, Bonenkruiden 25 (*Supl: venkelworst +5*)

Pompoen (vg) • Mole Verde van Tomatillos, Charlypepers, Dukkah, Vegan jus van pompoen 22

Tarbotine • Beurre Blanc 32

Entrecote - Dry Aged (250 gr) • Jus de veau & Hollandaise 32,5

Côte de Boeuf Lindenhoff (750 gram) • Jus de veau & Hollandaise, Friet & Kropsla (2p.) 89

SIDES

Bloemkool Gratin (v) • Bechamel, Fontina-kaas 9,5

Ratte Aardappelen (vg) • Double-Baked, Beurre Noisette, Bonenkruiden 9

Dunne friet (v) • Huisgemaakte Mayo 8,5

Loaded friet (v) • Parmezaan, Sjalot, Beurre Noisette, Bieslook 12

Kropsla (vg) • Sjalotddressing, Crostinis 7,5

DESSERT

Warm chocolade • Amarena-Kersen, Amandelen, Sesam 14

Cannoli • Witte Chocolade, Pistache, Mascarpone 14

Madeleine • Tonkabonencrème 12

Affogato • Vanille-ijs, Espresso, Koffiecrumble 12

Citroen Tartelette • Lemon Curd, Yuzu Meringue 14

OR...

Espresso Martini 14

Special Coffee 13