



**Gegoede plattelandskeuken  
voor lunch en diner**

**VOOR**

- Venkel-radijssalade, met citrusdressing, feta & notenkruim 14
- Gemarineerde zalm, gekonfijte rode ui, geroosterde venkel 17
- Vitello tonnato; kalfssukade met tonijnmayonaise 18
- Groene asperges, tapenade parmaham 18
- Kippenleverparfait, gegrild brood 13
- Tot 17.00: Tosti met taleggio, bladgroente, met of zonder Südtiroler speck 14

**HOOFD**

- Bal gehakt met spicy rozijnen, jus, brood 12
- Venkelworst met geroosterde venkel, tomaat, jus 15
- Vier gegrilde groenten van het seizoen, salsa verde 19
- Polenta met tomaat, cavolo nero, paddenstoelen & taleggio 25
- Runderstoof met gegrilde prei & bietjes 25,50
- Geroosterde kippenpoot met witte bonen, chorizo & koolrabi 23
- Kabeljauw, in boter gebakken met garnalengjus & spinazie 27,50
- Bij; Geroosterde aardappels met knoflook & rozemarijn 8,50
- Bij; Gemengde salade 8,50

**EVENTS @ LANDGOED RORIK**

**5 mei: 15:00-16:00** Bal & Bier bij de Bistro: bij elke bal gehakt een gratis biologisch pilsner van onze Limburgse vrienden bij Gulpener.  
**va. 5 mei, elke week:** Bistro open op dinsdag voor lunch en diner  
**7 mei, 18:00** Film in de Barn: Claude Berri: Jean de Florette (1986)  
 Inclusief boerenbord + cider : 28,50

**LEKKER KLEIN**

- Brood met olie 6
- Olijven 6
- Warme noten, salie, knoflook 9,50
- Havermoutkoek voor bij de koffie 3,50

**NA**

- Salted butterscotch pot de crème, crème fraîche 9
- Amandeltaart met crème fraîche & peer 10
- Vieux Garçons; pruimen op Armagnac met meringue 8,50
- Hangop met aardbeien, pistache & specerijen 11
- Gerijpte kazen, van Kef 16