ZACHT STAAL BISTRO

NOVEMBER

Gegoede plattelandskeuken voor lunch en diner

EVENTS @ LANDGOED RORIK

De Bistro blijft de hele winter
6 dagen per week open!

28 november: Wijn Worst Wandeling
Wandeling over het landgoed onder begeleiding van de boer met aansluitend een 3-gangen diner met een glas wijn.

4 december: Soep & Spel
Spelletjesavond met een voorgerechtje, een maaltijdsoep en een dessert. Speel mee en geniet.

VOOR

- Knolselderijsoep met laurierolie en croutons 9
- Gemarineerde zalm, gekonfijte rode ui, geroosterde venkel 17
- Vitello tonnato; kalfssukade met tonijnmayonaise 18
- Kippenleverparfait, gegrild brood 13
- Geroosterde pompoen, gegrilde radicchio met hazelnoot en salie vinaigrette 15
- Frittata met paddenstoelen, prei en Parmezaan 14

HOOFD

- Bal gehakt met spicy rozijnen, jus, brood 12
- Venkelworst met geroosterde venkel,cavolo nero puree en jus 15
- Groentecassoulet; tomaat, prei, taleggio en broodkruim 25
- Vis van de dag met spitskool, shiitake en beurre rouge 27,50
- Gegrilde ribeye, 250 gram Tapenade en jus 36

- Bij; Geroosterde aardappels met knoflook & rozemarijn 8,50

Gefilterd en gekoeld, plat- of bruisend water voor €2,50 per karaf

Herfstmenu

37,50

Wijziging hoofdgerecht 5,-

Geroosterde biet met labneh, lavas olie, kruidensalade
12,5

–

Kalfswang met linzen, cavolo nero en mosterd-jus met kalfstong
22,5

–

Riz au lait met stoofpeer
9

LEKKER KLEIN

- Brood met olie 6
- Olijven 6
- Warme noten, salie, knoflook 9,50
- Bruschetta: met geroosterde paprika en Ortiz Ansjovis 12,50
- San Daniele ham en Cecina 18
- Havermoutkoek voor bij de koffie 3,50

NA

- Salted butterscotch pot de crème, crème fraîche 9
- Amandeltaart met gepocheerde peer & crème fraîche 10
- Vieux Garcons; pruimen op Armagnac met meringue 8,50
- Gerijpte kazen, van Kef 16