

De smaken van Roots

Onze bevlogen koks hebben hun sporen op culinair gebied al ruimschoots verdiend. Ze maken van elk bord een plaatje. We kennen een Chef's menu met naar keuze drie, vier, vijf of zes gangen.

Op maandag, woensdag en donderdag kunt u naast het menu ook à la carte eten. We houden vanzelfsprekend rekening met uw wensen.

We vernieuwen onze dinerkaart elke twee maanden zodat we u blijven verrassen.

We laten ons graag inspireren door de keukens en smaken van over de hele wereld, maar we werken ook graag met lokale en streekproducten. We zijn trots op onze culinaire creaties en komen dan ook graag aan tafel om uitleg te geven bij onze gerechten.

Natuurlijk houden we rekening met allergie-, dieet- en specifieke wensen van onze gasten.

Onze collega's in de bediening geven u graag advies over perfect bijpassende wijnen en mocktails of cocktails.

Diner

Geniet van de ultieme Roots-beleving? Ga dan voor het avondvullend, culinaire chef's menu met de keuze uit drie tot zes gangen. Onze sommelier kan hierbij bijpassend wijn- of mocktail/cocktail arrangement schenken.

Heb je wat minder tijd. Maar wil je toch genieten van de kwaliteit die je van ons gewend bent? Kies dan een of meerdere gerechten van onze zorgvuldig samengestelde "à la carte" kaart, dezelfde smaak en met dezelfde passie. Dit is alleen te bestellen op maandag, woensdag en donderdag.

Bij een wijziging in het menu rekenen wij een meerprijs van 7,50

U bent welkom voor een diner vanaf 17.30 uur en kunt uw keuze doorgeven tot uiterlijk 20.30 uur.

Roots à la carte

(Alleen op zondag, maandag en donderdagavond te bestellen)

2 gangen keuzemenu keuze uit, voor, tussen of nagerecht en een hoofdgerecht voor 35 euro.

Voorgerechten

Boemboe makreel 17,50
Picalilly, komkommer, sencha sakura

Steak tartaar 15,00
Bieslook, cornichon, rode ui, brioche

Mosterdsoep 8,00
Groene kruidenolie

Tussengerechten

Rivierkreeft 17,50
Bisque, citroen, oregano

Rode ui tarte tatin 15,50
Feta, bieslook, sugar snaps

Iberico salomillo 17,50
Chorizo, artisjok, knoflook

Hoofdgerechten

Brisket 29,50
Aardpeer, schorseneer, citroengras

Dagvis 28,50
Aardpeer, schorseneer, citroengras

Portobello 25,00
Aardpeer, schorseneer, shiitake

Desserts

Golden chocolade 13,00
Hangop, hazelnoot, ananas, kokos

Huisgemaakte tiramisu 13,00
Vanille ijs

Kaasplateau 15,50
Ananas compote, stroop, kletzenbrood

Koffie/thee met friandises 11,00

Chef's menu

Makreel, picalilly, komkommer, sencha sakura 3*

—

Rivierkreeft, bisque, citroen, oregano, dille 6*

—

Rode ui, tarte tatin, feta, bieslook, sugar snaps 4*

—

Iberico solomillo, chorizo, artisjok, knoflook 5*

—

Brisket, aardpeer, schorseneer, shiitake, citroengras 3*

—

Gold chocolade, hazelnoot, hangop, ananas, kokos 3*

—

Kaasplateau, appel compote, stroop, kletsenbrood 7*

—

3* = drie gangen menu 45,00

4* = vier gangen menu 53,00

5* = vijf gangen menu 62,50

6* = zes gangen menu 72,50

7* = zeven gangen menu 84,50

Kaas i.p.v. dessert 5

Supplement kaas 15,50

Supplement soep voor het hoofdgerecht
(Mosterdsoep, groene kruidenolie) 8

Begeleidende halve glazen wijn / glazen wijn 4,50 / 7,50

Begeleidende mocktails 7,50

Voor een meerprijs ook te bestellen als cocktail

Chef's menu all-in

Als u voor de complete Roots-experience wil gaan, dan serveren we voor u het All-in Chef's menu met een glas cava, bijpassend wijnarrangement, tafelwater en koffie of thee met friandises.

vier gangen menu all-in	100
vier gangen menu all-in - BOB	85
vijf gangen menu all-in	115
vijf gangen menu all-in - BOB	100
zes gangen menu all-in	130
zes gangen menu all-in - BOB	115

Friandises

Friandiseplankje	8
Friandiseplankje met koffie naar keuze	11
Friandiseplankje met thee naar keuze	11

MADO-menu

(Alleen op maandag en donderdag te bestellen)

Vier gangen MaDo-menu met vier bijpassende wijnen of mocktails/cocktails en achteraf een kop koffie of thee.	69
Zes gangen menu voor de prijs van het vijf gangen menu	62,50