

# Doelen menu



Arrangement december

---

---

Onze chef-kok stelt maandelijks een driegangen Doelen menu samen en laat zich hierbij inspireren door de verkrijgbare seizoensproducten.

Op tafel plaatsen wij ambachtelijk brood met extra vergine olijfolie, champignon-truffelboter en huisgemaakte groene pesto.

## VOORGERECHT

Carpaccio van hert met gepickelde rode en gele biet, stroopje van aceto-vijgen en gecrushte pistache

### **Vegetarisch**

Courgette spaghetti met kruidenroomkaas, sud 'n sol tomaatjes en geroosterde pijnboompitjes

## HOOFDGERECHT

Boterzachte gesauteerde rundersucade, Pommes Duchesses en rode kool met krentje en krachtige portsaus

### **Vegetarisch**

Biet Wellington, puree van opperdoezer en witlof-kaastaartje

## DESSERT

Cilinder van Oreo cheese-cake met chocolade-ijs

Het driegangen Doelen menu is verkrijgbaar vanaf  
39,50 euro p.p.

U kunt het Doelen menu reserveren via:  
[reservering@stadsbrasserierotterdam.nl](mailto:reservering@stadsbrasserierotterdam.nl).