

# Doelen menu



Arrangement mei

---

---

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

Steak tartaar van kalf met kwartel ei, geserveerd piccalilly gel, bloemkool, wortel en schuim van komkommer

### **Vegetarisch**

Courgettesoep met basilicum, geserveerd met crème fraîche en Parmezaan

## HOOFDGERECHT

Op de huidgebakken dorade, geserveerd met pommes fondant, gebakken roodlof en spaanse vinaigrette

### **Vegetarisch**

Ravioli van bospaddenstoelen, geserveerd met truffel, rucola en Parmezaan

## DESSERT

Aardbeien Romanoff met merengue van aardbeien, geserveerd met citroen crème en vanille ijs

Het driegangen Doelen menu is verkrijgbaar vanaf  
37,50 euro p.p.

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