

# Doelen menu



Arrangement oktober

---

---

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

Traditionele bisque met gegrilde botervis en gamba

### **Vegetarisch**

Vegetarische bouillon met ravioli gevuld met geitenkaas en kervel

## HOOFDGERECHT

Crepinettes van parelhoen gevuld met duxelles van diverse paddenstoelen, groene asperges en taartje van Nicolai aardappeltjes en meiknol en groene kruiden

### **Vegetarisch**

Vegetarische taart van groene asperges, bosui, eitjes en cambozola kaas met bladerdeegbodem, geserveerd met frisse side salad van rucola, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en zeste van citroen

## DESSERT

Tiramisu met vanille-ijs en crumble van boterkoek

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).