

Doelen menu



Arrangement november

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

Romige kastanjechampignonsoep, geserveerd met knoflook-croustons en gemengde gesauteerde champignons.

Vegetarisch

Vegetarische pompoensoep, geserveerd met kruidenolie en zonnebloempitten.

HOOFDGERECHT

Gesauteerde kalfshaas, geserveerd met een taartje van Opperdoezer met zuurkool en krentjes, pepersaus, witlof met ham en kaas en béchamel broodkruim.

Vegetarisch

Gevulde aubergine met couscous, kikkererwten, paprika, aubergine, rode peper en munt, geserveerd met een yoghurt-dressing.

DESSERT

Tarte tatin van Doyenne peer, geserveerd met huisgemaakt kaneel- 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.