

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, geserveerd met gegrilde botervis en gamba's.

Vegetarisch

Vegetarische bouillon, geserveerd met gevulde ravioli van geitenkaas en kervel.

HOOFDGERECHT

Crépinettes gevuld met parelhoen, geserveerd met duxelles van diverse paddenstoelen, groene asperges en een taartje van Nicolai aardappeltjes, meiknol en groene kruiden.

Vegetarisch

Vegetarische taart van Hollandse en groene asperges, bosui, eitjes, filodeeg en Cambozola kaas, geserveerd met frisse salade van rucola, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en zeste van citroen.

DESSERT

Chocolade crème brûlée.

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

U kunt het Doelen menu reserveren via:
reservering@stadsbrasserie rotterdam.nl.