

# Doelen menu



Arrangement februari

---

---

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

Rouleaux van kalfsmuis, geserveerd met mousse van tonijn, kappertjes poeder, radijs en komkommer

### **Vegetarisch**

Parel couscous, geserveerd met granaatappel, kerrie-mayonaise, munt, avocado crème en pecan noten

## HOOFDGERECHT

Gebakken scholfilet, geserveerd met romesco, zeekraal, romanesco en mesclume van venkel en kervel

### **Vegetarisch**

Truffel risotto, geserveerd met groene asperges, Parmezaan, champignons en peterselie

## DESSERT

Tiramisu, geserveerd met 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).