

Doelen menu



Arrangement maart

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

Tonijn tartaar, geserveerd met Cantaloupe en Galia meloen, sesamkletsoppen, gamba en wasabi mayonaise

Vegetarisch

Rouleaux van rode biet en geitenkaas, geserveerd met Balsamico stroop, walnoten, fris  e en komkommer

HOOFDGERECHT

Coq au Vin

Vegetarisch

Tomatenclafoutis, geserveerd met basilicum, Parmezaan en rucola

DESSERT

Citroentaart, geserveerd met hangop, gezouten karamel, napoleonkrokant 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.