menu de chef

3 GANGEN MENU | Speciaal geselecteerd door onze chef-kok Wesley Leder
42.50

voorgerechten

PANDAN BROOD 8.50
VAN REMMERSWAAL
Aioli | olijventapenade | tahoon cress boter
Glutenvrij brood +2.50

SEIZOENSGROENTESOEP 10.50
Toast

BOUILLABAISSE 16.50
Zalm | witvis | garnaal | rouille | garnalentoast

ZALMBONBON 16.75
Tempura | nori | srirachamayonaise

DRY AGED TONIJN TATAKI 16.50
Wakame | wasabimayonaise | teriyaki

SHORT RIBS 16.50
Hoisin | sinaasappel | sesam | bosui | rode peper | limoen

CARPACCIO 16.50
Rotterdamsche oude kaas | pijnboompitten | kappertjes | truffelmayonaise | rucola cress

CARPACCIO VAN KNOLSELDERIJ 15.50
Geitenkaas | zongedroogde tomaat | hazelnoot | frambozendressing

STEAK TARTAAR 16.50
Augurk | kappertjes | sjalot | bieslook | worcestersaus | tabasco | zorri cress

hoofdgerechten

VIS

ZEEWOLFFILET 26.50
Zoeteaardappelcrème | zeekraal | venkel | wittewijnsaus

GEGRILDE TONIJNFILET 28.50
Noodles | bosui | bimi | rode peper | sesam | teriyaki

VEGETARISCH

REDEFINE MEAT BURGER 24.50
Brioche | cheddar | tomaat | augurk | little gem | frites | chipotlemayonaise

RAVIOLI 23.50
Artisjok | geroosterdepaprikasaus | rucola | Grana Padano

diner

van de josper grill

BAVETTE* 26.50
180 gram

RIBEYE* 42.50
300 gram

DRY AGED TOMAHAWK* 87.50
1000 gram

Keuze uit: bearnaisesaus | chimichurri | pepersaus | soja & zwarte knoflooksaus 3.00
*Deze gerechten worden geserveerd met salade en verse frites.

HERTENBIEFSTUK 26.50
Roseval aardappel | bimi | pastinaak | chocoladesaus

LAMSFILET 32.50
Pompoencrème | aardappelgratin | shiitake | rodeportsaus

HAMBURGER 23.50
Brioche | bacon | cheddar | little gem | tomaat | augurk | frites | chipotlemayonaise

sides

GROENE ASPERGES 6.50
AZIATISCHE BROCCOLI MET HONING MISO 6.50
SALADE MET GEGRILDE LITTLE GEM 6.50
VERSE FRITES MET SCHIL 5.50
VERSE FRITES MET SCHIL PARMEZAAN & TRUFFELMAYONAISE 7.50

desserts

LAVA CAKE 11.50
Chocolade cake | vanille ijs

CHEESECAKE 13.75
Witte chocolade | bosvruchten

PAVLOVA 15.50
Stoofpeer | prosecco sabayon

PANNA COTTA 14.50
Lemoncurd | cassissorbetijs

ROaM

“Rijke smaken, oprechte aandacht & bewuste keuzes. Dát is onze definitie van kwaliteit”

– Chef-kok Wesley Leder

Welkom, in ROAM. Zit je lekker? Fijn!
We zorgen hier graag goed voor jou én de wereld om je heen. Dit betekent dat we de tijd voor je nemen en écht lekker voor je koken. Maar ook: dat je ervan uit mag gaan dat we bewuste keuzes maken. In de keuken en op jouw bord.

Werelds

Het culinaire geweten van ROAM ligt in de handen van Chef-kok Wesley Leder. En geloof ons, deze man weet wat hij doet. De formule: wereldse klassiekers, maar altijd met een twist. Die verrassing zit ‘m in de vaak vernieuwende bereidingswijzen en smaakcombinaties met lef.

met een twist

Onze dry aged vis, is er één in de categorie ‘moet je geproefd hebben’. En met verse cressen van de kruidenwand maken we van élk gerecht, dip en cocktail een feestje in je mond.

Geen zorgen, we overdrijven het niet. De bavette heeft alleen een snuf gerookt zeezout nodig. Die is rechtsreeks van de Josper grill het állerlekkerst.

Bewust

Zoveel mogelijk uit eigen land, vaak lokaal en met oog voor dier en milieu: dát is waar we de keuze voor onze ingrediënten op baseren. Zo komt ons vlees van Limousin en Blond d’Aquitaine runderen, grootgebracht in eigen land en in harmonie met de natuur. De Tomahawk is afkomstig van het Ströj ras, dat in rust en ruimte en met de beste zorg opgroeit in de Belgische Ardennen. We trekken ons bewuste concept zoveel mogelijk door. Van groenten ‘van ’t seizoen’ en PlanetProof Groene Hen eieren tot onze pindakaas zonder palmolie. Dus waar je ook zin in hebt, je kiest hier altijd goed. Laat het je smaken!

ALLERGENEN

Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Noten, Soja, Amandel, Macadamia, Pistache

Vis, Pinda, Lupine, Schaaldieren, Selderij, Cashew, Paranoot, Walnoot

SO_2 Zwaveldioxide, Vegan, Sesamzaad, Vega, Hazelnoot, Pecannoot

ROAM