

# RESTAURANT ROSEMARY

*Persoonlijk, vers & lokaal*



*Heeft u een voedselallergie?  
Vraag onze bediening naar de mogelijkheden.*

Wij koken met dagverse producten. Hierdoor kan het soms zijn dat er kleine aanpassingen zijn in ons menu. We hopen op uw begrip.  
Heeft u een allergie of (di)etwens? Wij overleggen graag met u wat de mogelijkheden zijn.

## APERITIEVEN

|                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Cava                                                                                                    | €6,50  |
| Codorníu Organic Brut - Parellada, Xarel·lo en Macabeo<br>Citrus, amandel, honing en toast.             |        |
| Crémant de Loire Rose                                                                                   | €11,00 |
| Marquis de Goulaine - Cabernet Franc<br>Rood fruit, frisse zuren                                        |        |
| Champagne                                                                                               | €17,50 |
| Nicolas Feuillatte Reserve Brut - Pinot Noir, Chardonnay<br>Brioche, toast, room                        |        |
| Sparkling Tea 0%                                                                                        | €10,00 |
| Established Sparkling Tea - Sencha thee, magnolia<br>Alcoholvrij, kruidig en bloemig                    |        |
| Spritzers                                                                                               | €10,00 |
| Ook als 0% te bestellen<br>Aperol Spritz, Elderflower Spritz, Limoncello Spritz, Passievrucht<br>Spritz |        |

## OM TE BEGINNEN

|                                                                                                                                           |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Oesters                                                                                                                                   | per stuk €5,25 |
| GEAY Oesters uit Normandië. Klassiek of met citrus en groene kruiden                                                                      |                |
| 6 Oesters                                                                                                                                 | €27,00         |
| 12 Oesters                                                                                                                                | €52,50         |
| Zuurdesembol met boter (v)                                                                                                                | €9,00          |
| Charcuterie                                                                                                                               | p.p. €8,50     |
| Sobrasada                                                                                                                                 | p.p. €7,50     |
|  Favoriet van de Chef!<br>Smeerbare worst uit Mallorca |                |
| Rosemary Martini-olijven (v)                                                                                                              | €5,50          |
| Gemarineerd in Brouwdok Wadden Gin                                                                                                        |                |
| Toast met zalmrilette                                                                                                                     | per stuk €4,50 |
| Rilette van zalm op getoast Italiaans brood met ingelegde groente                                                                         |                |

## ROSEMARY EXPERIENCE

3-gangen zero-waste menu €55,00

Wij gaan voor duurzaamheid! Met dit menu beperken we zo veel mogelijk onze rest-stromen. Hierdoor kunnen wij een prachtig 3 gangen zero-waste verrassingsmenu aanbieden. Let op: in dit menu kunnen wij geen rekening houden met allergieën of eetwensen.

The Full Experience per gang €15,00

De Rosemary Experience met de mooiste ingrediënten uit het seizoen. Te kiezen in 4 tot en met 10 gangen.

In dit menu kunnen wij beperkt rekening houden met allergieën of (di)eetwensen. Overleg hiervoor eerst met de bediening.

## SOEP

*Wist u dat?*

Al onze soepen huisgemaakt zijn?

Franse uiensoep €12,00

Met Friese oude kaas van *de Fryske* uit Lemmer

Kreeftensoep €15,00

Met room, piment en groene kruiden

## VOORGERECHTEN

Krabsalade  Favoriet van de Chef! €16,50

Pompoen, wortel en sinaasappel

Steak Tartaar €17,50

van het Frysk Black Angus met bieslook, bacon en groene tabasco

Pastinaak (v) €14,50

Met peer, ui en thijm

## ZIN IN IETS EXTRA'S?

Laat u verrassen door de keuken  Favoriet van de Chef!  
En voeg een surprise tussengerecht toe aan uw menu

€15,00

## SPECIALS

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| Hele Kreeft (1 werkdag vooraf bestellen)                                  | €60,00 |
| Hele kreeft met zuurdesemkrokant en kaas van <i>de Fryske</i> uit Lemmer  |        |
| Halve Kreeft (1 werkdag vooraf bestellen)                                 | €32,50 |
| Halve kreeft met zuurdesemkrokant en kaas van <i>de Fryske</i> uit Lemmer |        |
| Surf & Turf                                                               | €62,50 |
| Tournedos met Langoustine                                                 |        |

## HOOFDGERECHTEN

|                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Kabeljauw                                                                                                           | €36,50 |
| Met kreeftensaus en mousseline                                                                                      |        |
| Zeeduivel  Favoriet van de Chef! | €36,50 |
| Met spinazie, 5spice en beurre blanc                                                                                |        |
| Sukade                                                                                                              | €35,00 |
| 2 bereidingen, met rode biet, stoofpeer en specerijenjus                                                            |        |
| Ravioli (v)                                                                                                         | €32,50 |
| Met paddenstoelen, knolselderij en parmezaanse kaas                                                                 |        |

Extra bij te bestellen: *Gemarineerde krieltjes* €4,75 | *Frisse salade* €5,25

## DESSERTS

*Wist u dat?*

Wij alle patisserie zelf doen?

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| Crêpe Suzette                                                         | €13,50 |
| Flensjes met sinaasappel, Grand Marnier en Vanille-sinaasappelijs     |        |
| Seizoensdessert                                                       | €12,50 |
| Wisselend dessert uit het seizoen. De bediening vertelt u graag meer! |        |
| Kaasselectie                                                          | €17,50 |
| Nationale en internationale kazen met brioche en compote              |        |
| Friandises                                                            | €9,50  |
| Huisgemaakte lekkernijen voor bij de koffie (4 items)                 |        |

## OM AF TE SLUITEN

|                                                                        |            |
|------------------------------------------------------------------------|------------|
| Espresso Martini                                                       | €12,50     |
| Met espresso van <i>Op Kop</i> koffie uit Joure, vodka en koffielikeur |            |
| Special coffee                                                         | €10,00     |
| Met koffie van <i>Op Kop</i> koffie uit Joure, lobbige room en likeur  |            |
| Likeuren                                                               | v.a. €7,00 |
| Diverse selectie                                                       |            |
| Whiskey                                                                | v.a. €7,50 |
| Diverse selectie                                                       |            |
| Cognac                                                                 | v.a. €9,00 |
| VS, VSOP of XO                                                         |            |

## WITTE WIJN

|                                                                                        | glas   | fles   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Soave<br>Fratelli Zuliani - Italië<br>Bloemen en fruit                                 | €6,00  | €30,00 |
| Trebbiano d'Abruzzo<br>Umani Ronchi Italië<br>Groene appel, citrus en vuursteen        | €8,00  | €40,00 |
| Chardonnay<br>Optimum Spanje<br>Passievrucht, toast en vanille                         | €8,50  | €42,50 |
| Chenin Blanc<br>Buitenverwachting Zuid-Afrika<br>Witte guave, limoen en grapefruit     | €9,00  | €45,00 |
| Viognier<br>Paul Jaboulet Aîné Frankrijk<br>Mango, amandel en vuursteen                | €10,00 | €50,00 |
| Chablis<br>Jean-Marc Brocard Frankrijk<br>Gele appel, kamperfoelie en vuursteen        | €15,50 | €77,50 |
| Bourgogne Blanc<br>Louis Jadot Frankrijk<br>Eikenhout, toast, kalk                     | €16,00 | €80,00 |
| Sancerre<br>Château de Sancerre Frankrijk<br>Exotisch fruit, kruisbessen, mineraliteit | €16,50 | €85,00 |
| Langhe Arneis<br>Prunotto Italië<br>Witte bloesem, eikenhout en brioche                | €17,50 | €87,50 |

*Wist u dat?*

Wij ook een zeer uitgebreide wijnkaart hebben per fles?

## RODE WIJN

|                                                                                                     |        |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Tempranillo<br>Constancia Spanje<br>Rood fruit                                                      | €6,00  | €30,00 |
| Pinot Noir<br>Maison Didier<br>Kers, aardbei en framboos                                            | €8,00  | €40,00 |
| Schiava<br>Peter Zemmer - Italië<br>Vers rood fruit, granaatappel en rozenbottel                    | €9,00  | €45,00 |
| Beaujolais Morgon<br>Domaine de la Chaize - Frankrijk<br>Vers rood fruit, kruidnagel, anijs en leer | €15,00 | €75,00 |
| Crozes-Hermitage<br>Paul Jaboulet Aîné<br>Cassis, peper en geroosterde noten                        | €16,50 | €82,05 |
| Bourgogne Rouge<br>Louis Jadot<br>Aardbei, kers en bosgrond                                         | €18,00 | €90,00 |