




Lunch van 12.00h - 16.00h

À la carte vanaf 12.00

Geniet van ons dagelijks vers huisgebakken brood

Tosti Rodestein 	€ 9,95
<i>Waldkornbrood met brie, walnoten en honing</i>	
Twaalf Uurtje	€ 9,95
<i>Drie sneetjes waldkornbrood met beenham, kaas en een ambachtelijke kalfsvlees kroket</i>	
Wodan Champignons 	€ 9,95
<i>Boerenlandwitbrood met gebakken champignons, serranoham, ui en tuinkruiden</i>	
Hamburger Rodestein 	€ 13,95
<i>Hamburger van vers rosé gebakken rundertartaar op wodan brood met sla, komkommer, tomaat, tomatensalsa, kaas, gebakken champignons, gebakken ui en kruidenmayonaise</i>	
Wodan Zalm	€ 12,95
<i>Boerenlandwitbrood met salade, gerookte zalm, tomaat, kappertjes, rode ui en verse tuinkruiden</i>	
Waldkorn Gezond 	€ 9,95
<i>Waldkornbrood met frisse salade, beenham, jongbelegen kaas, ei, tomaat, rode ui, komkommer en tuinkruiden.</i>	
Waldkorn Kroket 	€ 11,50
<i>Waldkornbrood met twee ambachtelijke kalfsvlees kroketten</i>	
Waldkorn Omelet Ham, Kaas of Champignons 	€ 12,95
<i>Waldkornbrood met omelet met de keuze uit ham, kaas of champignons. Combinaties zijn mogelijk, tegen een meerprijs van €1,00 per ingrediënt.</i>	
Waldkorn Uitsmijter 	€ 12,95
<i>Waldkornbrood met ham, kaas en 3 gebakken eieren</i>	

Een  betekent: vegetarisch of als zijnde vegetarisch te bestellen

Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten

Lunchgerechten


Rundercarpaccio	€ 14,75
<i>Dungesneden gemarineerde ossenhaas met balsamicodressing, pesto, pijnboompitten, kappertjes, rode ui en parmezaanse kaas</i>	
Salade Surf & Turf	€ 15,75
<i>Gemengde salade met gewokte ossenhaaspuntjes, gamba's en cashewnoten</i>	
Combi Salade	€ 15,75
<i>Combinatie van gerookte zalm, gerookte paling en rivierkreeftjes, geserveerd met een salade en cocktailsaus</i>	
Salade Chèvre 	€ 15,75
<i>Salade met gratineerde geitenkaas, tijmhoning en walnoten</i>	
Niçoise	€ 15,75
<i>Gemengde salade met verse gegrilde tonijn, haricots verts, tomaat, olijven en hardgekookt ei</i>	
Broodje bij de salade ;	€ 2,75

Huisgemaakte Soepen

Tomatensoep 	€ 7,00
<i>Soep van pomodori tomaten met basilicum crème fraîche</i>	
Uiensoep	€ 7,95
<i>Gratineerde uiensoep met croutons en spekjes</i>	
Oxtail	€ 7,95
<i>Heldere, dubbel getrokken runderbouillon van ossenstaart met tuinkruiden</i>	
Mosterdsoep 	€ 7,95
<i>Licht gebonden zachte franse mosterdsoep met rivierkreeftjes</i>	
Aspergesoep 	€ 7,95
<i>Licht gebonden aspergesoep van Hollandse asperges</i>	
Brood met smearsels; huisgebakken waldkorbrood met kruidenboter, olijventapenade en tomatenbruchetta 	€ 5,75



Fingerfood

<i>Bitterballen; 8 stuks ambachtelijke rundvlees bitterballen</i>	€ 9,95
<i>Bittergarnituur; 12 stuks gemengde warme hapjes Kipnuggets, kaassoufflés, bitterballen en loempiaatjes</i>	€ 12,75
<i>Bittergarnituur 'Rodestein'; 12 stuks gemengde warme hapjes Vlammetjes, kaastengels, bitterballen en loempiaatjes met chilisaus</i>	€ 12,75
<i>Spring Rolls; 8 stuks gefrituurde vegetarische loempiaatjes met chilisaus</i> 	€ 8,95
<i>Tatsuta; gefrituurde Japanse kiphapjes met sesamsaus</i>	€ 9,95
<i>Brood met smearsels; huisgebakken waldkornbrød met  kruidenboter, olijventapenade en tomatenbruchetta</i>	€ 5,75

Vraag naar ons gebak!

*Wij maken altijd onze eigen verse appelkruimeltaart,
naar recept van onze eigen tante Nollie*

én hebben daarnaast nog een ander soort taart

*Per tafel of gezelschap wordt één rekening opgemaakt
Betalingen per Pin of contant*




À la carte

Koude Voorgerechten

Oesters € 3,75 per stuk
*Per half dozijn oesters
geserveerd op schilfer ijs met citroen en verse peper*

Rundercarpaccio € 14,75
*Klassiek gerecht van dingesneden gemarineerde ossenhaas met balsamicodressing,
pesto, pijnboompitten, kappertjes, rode ui en parmezaanse kaas*

Combi Salade € 15,75
*Combinatie van gerookte zalm, gerookte paling en rivierkreeftjes, geserveerd met een salade
en cocktailsaus*

Chèvre  € 15,75
Salade met gratineerde geitenkaas, walnoten en tijmhoning dressing

Tonijn Tataki € 15,75
Kort gegrilde verse tonijn

Soepen

Tomatensoep  € 7,00
Soep van pomodori tomaten met basilicum crème fraîche

Uiensoep € 7,95
Gegratineerde uiensoep met croutons en spekjes

Oxtail € 7,95
Heldere, dubbel getrokken runderbouillon van ossenstaart met tuinkruiden

Mosterdsoep  € 7,95
Licht gebonden zachte franse mosterdsoep met rivierkreeftjes

Aspergesoep  € 7,95
Licht gebonden aspergesoep van Hollandse asperges

Warme Voorgerechten

StokkiYaki	€ 15,75
<i>Spies van gegrilde ossenhaaspuntjes met sesam-sojasaus</i>	
Gamba's piri piri	€ 14,75
<i>Licht pikante gamba's met knoflook en tomaat</i>	
Brood met smearsels; huisgebakken waldkorbrood met kruidenboter, olijventapenade en tomatenbruchetta	€ 5,75

À la carte

Hoofdgerechten van Vis

Vispalet	€ 24,75
<i>Assortiment van onze verse vissoorten met witte wijnsaus</i>	
Catch of the day	€ dagprijs
Zalmfilet	€ 24,75
<i>Gebakken Noorse zalmfilet met witte wijnsaus</i>	
Kreeft	vanaf € 36,75
<i>Hele gepocheerde verse Canadese kreeft met witte wijnsaus</i>	
<i>- Op reservering verkrijgbaar, prijs afhankelijk van het gewicht -</i>	

Vegetarische hoofdgerechten


Pasta	€ 22,75
<i>Vegetarische pasta schotel met diverse groenten, tomaat en Parmezaanse kaas</i>	
Tricolore	€ 22,75
<i>Trio van krokante vegetarische groenten polenta's, van rode biet, van basilicum & zontomaat en van groene- & witte asperge</i>	



À la carte

Hoofdgerechten van Vlees

Feathersteak		€ 24,75
<i>Op lage temperatuur gegaarde rundersucade van het Amerikaanse black Angus rund met eigen jus. Botermals en vol van smaak.</i>		
Château Briand		€ 25,75
<i>Het mooiste van de ossenhaas geserveerd met rode wijnsaus</i>	"klein"	€ 29,75
	"normaal"	€ 29,75
Saté Rodestein		€ 22,75
<i>Gegrilde kippendijen volgens Surinaams recept met Madame Jeanette, masala, citroengras, koriander en petjelsaus (licht pikant)</i>		
Iberico		€ 24,75
<i>Gegrilde iberico – rugfilet met champignonsaus</i>		
Lamsfilet		€ 32,75
<i>Rosé gebakken lamsfilet met saus van eigen stoofvlees</i>		

Een  betekent: vegetarisch of als zijnde vegetarisch te bestellen

Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten




À la carte

Desserts

Petit grand dessert € 9,50
Assortiment van kleine huisgemaakte nagerechten

Hazelnotentiramisu € 8,95
Italiaans dessert van zachte mascarpone met sterke koffie, frangelico, koffielikeur, lange vingers en cacao met chocolademousse en hazelnoot

Coupe Rodestein  € 7,95
Boerenjongensijs met chocoladesaus en slagroom


Ijsscoupe  € 7,95
3 bolletjes ijs naar keuze met slagroom

Roomijs;

- Vanille
- Boerenjongens
- Chocolade

Sorbetijs;

- Aardbei
- Bosvruchten
- Citroen

Kaasplateau  € 11,95
Assortiment van Franse en Hollandse kaas met walnoten