

À la carte

VOORGERECHTEN

Hamachi | Tomaat | Limoenblad 22.5

Hamachi | Tomato | Lime leaf

Coquille | Grijze Garnaal | Dashi * 27.5

Scallop | Gray Shrimp | Dashi

Schorseneer | Koolrabi | Radijs 18.5

Salsify | Kholrabi | Radish

Pompoen | Duindoornbes | Dragon 19.5

Pumpkin | Sea Buckthorn | Tarragon

HOOFDGERECHTEN

Tarbot | Artisjok | Bisque * 38.5

Turbot | Artichoke | Bisque

Lam | Tuinbonen | Paling 35

Lamb | Beans | Eel

Bloemkool | Groene Curry | Tafelzuren 27.5

Cauliflower | Green Curry | Pickels

Spitskool | Zeewier | Miso 29.5

Cabbage | Sea Weed | Miso

DESSERT

Honing | Framboos | Verveine 14.5

Honey | Raspberry | Verbena

Selectie kazen van "Erik Murre" 22.5

Selection of cheeses from "Erik Murre"

House of Caviar Asetra Caviar *

Rootsch

“Welkom in Zeeland”

Hamachi | Tomaat | Limoenblad

Coquille | Grijs Garnaal | Dashi *

Nederlandse Ui | Macadamia | Lof Soorten

Tarbot | Artisjok | Bisque **

Supplement Asetra kaviaar

25

Lam | Tuinbonen | Paling

Honing | Framboos | Verveine

Kaas i.p.v. dessert 10

4 gangen 75

5 gangen 85 *

6 gangen 95 **

Voor wijzigingen in het menu zullen
we een meerprijs rekenen.

Rootsch

“Welcome to Zeeland”

Hamachi | Tomato | Lime leaf

Scallop | Gray Shrimp | Dashi *

Dutch onion | Macadamia | Chicory

Turbot | Artichoke | Bisque **

Supplement Asetra Caviar

25

Lamb | Beans | Eel

Honey | Raspberry | Verbena

Cheese instead of dessert 10

4 courses 75

5 courses 85 *

6 courses 95 **

For changes to the menu we will charge a surcharge

Groentemenu Rootsch

“Welkom in Zeeland”

Schorseneer | Koolrabi | Radijs

Pompoen | Duindoornbes | Dragon *

Nederlandse Ui | Macadamia | Lof Soorten

Bloemkool | Groene curry | Tafelzuren **

Spitskool | Zeewier | Miso

Honing | Framboos | Verveine
Kaas i.p.v. dessert 10

4 gangen	65
5 gangen	75 *
6 gangen	85 **

Voor wijzigingen in het menu zullen
we een meerprijs rekenen.

Vegetable Menu Rootsch

“Welcome to Zeeland”

Salsify | Kholrabi | Radish

Pumpkin | Sea Buckthorn | Terragon *

Dutch Onion | Macademia | Chicory

Cauliflower | Green Curry | Pickels **

Cabbage | Sea weed | Miso

Honey | Raspberry | Verbena
Cheese instead of dessert 10

4 courses	65
5 courses	75 *
6 courses	85 **

For changes to the menu we will charge a surcharge

Rootsch

Welkom bij Rootsch,

“Waar passie voor koken en liefde voor Zeeland samenkomen in een unieke culinaire ervaring.”

De gerechten op de kaart zijn een eerbetoon aan de Zeeuwse tradities, bereid met de beste lokale ingrediënten. Elke hap vertelt een verhaal – van de zilte oesters die met de hand worden geplukt tot de zilte groenten die groeien langs de kust. Rootsch werkt nauw samen met lokale boeren, vissers en ambachtslieden om ervoor te zorgen dat elk gerecht niet alleen heerlijk is, maar ook de essentie van Zeeland weerspiegelt.

Ervaar de smaak van Zeeland bij Rootsch.

Gedurende deze beleving schenken wij een waterarrangement voor het gehele gezelschap.

Buiten om onze wijnkaart hebben wij ook de mogelijkheid om passende glazen wijn te serveren bij de gerechten.

Daarnaast bieden wij ook een non alcoholische pairing bij de gerechten.

Liefs,
Team Rootsch

Water Arrangement 7.5 per persoon
Wijn Arrangement 10 per glas
Non Alcoholisch Arrangement 7.5 per glas

Rootsch

Welcome to Rootsch,

“Where passion for cooking and love for Zeeland come together in a unique culinary experience.”

The dishes on the menu pay homage to Zeeland's traditions, prepared with the finest local ingredients. Every bite tells a story - from the salty oysters picked by hand to the salty vegetables growing along the coast. Rootsch works closely with local farmers, fishermen, and artisans to ensure that each dish is not only delicious but also reflects the essence of Zeeland.

Experience the taste of Zeeland at Rootsch.

During this experience, we serve a water arrangement for the entire party.

Apart from our wine list, we also have the option of serving matching glasses of wine with the food.
We also offer a non-alcoholic pairing.

Love,
Team Rootsch

Water Package 7.5 per person
Wine Pairing 10 per glas
Non-alcoholic Pairing 7.5 per glas