

Diner

van 17.00 tot 21.00 uur

Brood

Charcuterie plank 14

Diverse ambachtelijke Spaanse en Italiaanse hammen en worsten geserveerd met dips | olijven | rilette | biologische olijfolie en ambachtelijk vers gebakken brood

Gluten - vis - melk - ei - soja - noten - mosterd - sesamzaad

Broodplankje 6

Geserveerd met hummus | Beurre de Paris | biologische olijfolie

Gluten - vis - melk - ei - soja - noten - mosterd - sesamzaad

Voorgerechten

Steak Tartaar 15

Steak tartaar van Hollands rund | crème van eigeel | zwarte knoflookcrème | radijs | brioche

Gluten - ei - soja - melk - mosterd

Calamares 14

Koriander | chili | dille en knoflook mayonaise | Aziatische groentenrol

Gluten - melk - weekdieren

Asperges (vega) 14

Pomme praq van La Ratte | witte en groene asperges | gerookte aubergine puree | Hollandaise saus

Gluten - melk

Thom kha kai 12

Thaise kokos soep | gerookte pulled chicken | taugé | bosui | krokant van lotus wortel

Gluten - melk - vis - soja

Hoofdgerechten

Picanha 25

Langzaam gegaarde Picanha steak | truffel pomme puree | mini king oyster | seizoensgroenten | cèpes saus

Melk

Roodbaars 25

Roodbaarsfilet | saffraan risotto | kokkels | dille | zeekraal | antiboise

Melk - vis - schaaldieren

Parelhoender 24

Gegaard in gerookte citrus boter | bacon | savooie kool | gratin van knolselderij en zoete aardappel | krokante pecorino

Melk - selderij

Gnocchi (vega) 22

Zoete aardappel gnocchi | rode walnoot pesto | asperges | bundelzwammen | mini seizoensgroenten

Gluten - ei - noten - melk

Sides

Schielandshuis salade 5

Mesclun | Schielandshuis dressing | heirloom cherrytomaten | komkommer | radijs | tuinkers | kikkererwten | rode ui

Mosterd - selderij

Friet 4

Met truffelmayonaise

Ei - melk - mosterd - selderij

Zoete aardappelfriet 4

Met piccalilly-mayonaise

Ei - melk - mosterd - selderij - zwaveldioxide en sulfiet

Desserts

Kaasproeverij 12

Vier verschillende kazen | appelstroop | notenvijgenbrood | druiven

Melk - noten

Chocolade fondant 10

Lava cake van donkere Belgische chocolade | honey rocks | vanillesaus | huisgemaakt duindoorn ijs

Gluten - melk - ei

Panna cotta 9

Panna cotta van witte perzik | vlierbloesemgel | tuille | bosvruchten | maracuja

Gluten - melk - ei

Crème brûlée 8

Crème brûlée van sinaasappel | ganache van witte chocolade | gekonfijte sinaasappelschil

Melk - ei



SCHIELANDSHUIS

ROTTERDAM

Dinner

from 17.00 till 21.00

Bread

Charcuterie board 14

Various artisan Spanish and Italian hams and sausages served with dips | olives | rilette | organic olive oil and artisan bread
Gluten - fish - milk - egg - soy - nuts - mustard - sesame seeds

Bread board 6

Served with hummus | Beurre de Paris | organic olive oil
Gluten - fish - milk - egg - soy - nuts - mustard - sesame seeds

Starters

Steak Tartare 15

Steak tartare of Dutch beef | smoked egg yolk | black garlic cream | radish | brioche
Gluten - egg - soy - milk - mustard

Calamares 14

Coriander | chilli | dille and garlic mayonnaise | Asian vegetable roll
Gluten - milk - mollusks

Asparagus (vegetarian) 14

Pomme praq van La Ratte | white and green asparagus | smoked eggplant puree | Hollandaise sauce
Gluten - milk

Thom kha kai 12

Thai coconut soup | smoked pulled chicken | bean sprouts | spring onion | crispy lotus root
Gluten - milk - fish - soy

Mains

Picanha 25

Slow cooked Picanha steak | truffle pomme puree | mini king oyster | seasonal vegetables | cépes sauce
Milk

Red snapper 25

Fillet of red snapper | saffron risotto | vongole | dill | samphire | antiboise
Milk - fish - shellfish

Guinea fowl 24

Cooked in smoked citrus butter | bacon | savoy cabbage | gratin of celeriac and sweet potato | pecorino crisp
Milk - celery

Gnocchi (vegetarian) 22

Sweet potato gnocchi | red walnut pesto | asparagus | bundle mushrooms | seasonal baby vegetables
Gluten - egg - nuts - milk

On the side

Schielandshuis salad 5

Mesclun | Schielandshuis dressing | heirloom cherry tomatoes | cucumber | radish | cress | chickpeas | red onion
Celery - mustard

Fries 4

With truffle mayonnaise
Egg - milk - mustard - celery

Sweet potato fries 4

With piccalilli mayonnaise
Egg - milk - mustard - celery - sulfur dioxide and sulfite

Desserts

Cheese board 12

Four different cheeses | apple syrup | nut and fig bread | grapes
Milk - nuts

Chocolade fondant 10

Lava cake of dark Belgian chocolate | honey rocks | vanilla sauce | homemade seaberry icecream
Gluten - milk - egg

Panna cotta 9

Panna cotta of white peach | elderflower jelly | tuille | forest fruit | maracuja
Gluten - milk - egg

Crème brûlée 8

Orange crème brûlée | white chocolate ganache | candied orange
Milk - egg



SCHIELANDSHUIS

ROTTERDAM