

Diner

van 17:00 tot 21:00 uur

Brood

Charcuterie plank 15
Diverse Spaanse en Italiaanse hammen en worsten geserveerd met dips | olijven | biologische olijfolie en ambachtelijk brood
Gluten - sesam - lactose - noten

Brood & dips 7
Hummus | olijfolie | chorizo tapenade
Gluten - sesam - lactose

Voorgerechten

Gravad lax 15
Zalm | dille | crème fraîche | mosterd
Lactose - vis - mosterd

Burrata (vegetarisch) 14,5
Mix van tomaat | vinaigrette | dukkah
Sesam - lactose - noten - pinda's

Steak tartaar 14
Rund | crostini | ei | groene kruidencrème
Gluten - lactose - vis - mosterd - ei - selderij

Bouillabaisse 9
Rouille | brioche | diverse vis, schaal- en schelpdieren
Gluten - ei - selderij

Hoofdgerechten

Zeebaars 26
Romige aardappelpuree | antiboise | zeekraal
Lactose - selderij - sulfiet

Bavette 25
Polenta | hollandaise saus | bospeen | Parmezaanse kaas
Gluten - lactose - ei - selderij - sulfiet

Tikka masala (vegan) 23
Kokos | pompoen | bloemkool | cashewnoten
Noten - selderij - soja

Pasta gamba (ook vegetarisch) 22,5
Linguine | tomaat | basilicum | knoflook
Gluten - ei - selderij

Schielands burger 19,5
Brioche | little gem | chimichurrie | Taleggio | chipotle mayonaise | geserveerd met frites en salade
Gluten - sesam - lactose - mosterd - ei - sulfiet - rund

Bijgerechten

Zoete aardappelfrites 7
Geserveerd met chipotle mayonaise
Ei - mosterd

Frites 5
Geserveerd met truffelmayonaise
Ei - mosterd

Schielands salade 5
Botersla | Schielands dressing | dukkah
Gluten - mosterd - sulfiet - noten - sesam - pinda's

Desserts

Kaasplank 14
Wisselende kazen | notenbrood | uienchutney
Gluten - noten - zuivel

Panna cotta (vegan) 9
Zwarte bes | crumble | citroen
Gluten - soja

Tarte tatin 9
Appel | hazelnoot | karamel
Gluten - ei - noten

Aardbeien Romanoff 9
Aardbei | Triple Sec | vanille | sinaasappel
Lactose

Special

Seizoensmenu (3-gangen)
Vraag onze medewerkers naar het seizoensmenu



Dinner

from 17:00 till 21:00

Bread

Charcuterie board 15
Various artisanal Spanish and Italian hams and sausages served with dips | olives | organic olive oil and artisanal bread
Gluten - sesame - lactose - nuts

Bread & dips 7
Hummus | olive oil | chorizo tapenade
Gluten - sesame - lactose

Starters

Gravad lax 15
Salmon | dill | crème fraîche | mustard
Lactose - fish - mustard

Burrata 14,5
Mix of tomato | vinaigrette | dukkah
Sesame - lactose - nuts - peanuts

Steak tartare 14
Beef | crostini | egg | green herbs cream
Gluten - lactose - fish - mustard - egg - celery

Bouillabaisse 9
Rouille | brioche | various fish and shellfish
Gluten - egg - celery

Main courses

Sea bass 26
Creamy mashed potatoes | antiboise | samphire
Lactose - celery - sulphite

Bavette 25
Polenta | hollandaise sauce | carrots | Parmesan
Gluten - lactose - egg - celery - sulphite

Tikka masala (vegan) 23
Coconut | pumpkin | cauliflower | cashew nuts
Nuts - celery - soy

Pasta prawn (also vegetarian) 22,5
Linguine | tomato | basil | garlic
Gluten - egg - celery

Schielands burger 19,5
Brioche | little gem | chimichurri | Taleggio | chipotle mayonnaise | served with fries and salad
Gluten - sesame - lactose - mustard - egg - sulphite - beef

Sides

Sweet potato fries 7
Served with chipotle mayonnaise
Egg - mustard

Frites 5
Served with truffle mayonnaise
Egg - mustard

Schielands salad 5
Butter lettuce | Schielands dressing | dukkah
Gluten - mustard - sulphite - nuts - sesame - peanut

Desserts

Cheese board 14
Various cheeses | nut bread | onion chutney
Gluten - nuts - dairy

Panna cotta (vegan) 9
Black currant | crumble | lemon
Gluten - soy

Tarte tatin 9
Apple | hazelnut | caramel
Gluten - egg - nuts

Strawberry Romanoff 9
Strawberry | Triple Sec | vanilla | orange
Lactose

Special

Seasonal menu (3-course)
Ask one of our staff members about our seasonal menu



SCHIELANDSHUIS

ROTTERDAM