

Welkom bij Romy

Ontdek de hedendaagse keuken van chef Romy.

Ze geeft de puurste smaken van het seizoen een unieke twist, met respect voor lokale producten.

Smakelijk!

VOORGERECHT -
HOOFDGERECHT -
- KAAS - DESSERT

€67

*+ €5 bij fazant, + €10 bij hazen-

VOORGERECHT -
HOOFDGERECHT -
DESSERT

€55

*+ €5 bij fazant, + €10 bij hazen-

VOLG ONS OP



@restaurantromy

BLIJF OP DE HOOGTE
VIA ONZE NIEUWSBRIEF



Our Menu

ONZE VOORGERECHTEN

KALFSZWEZERIK, BRUNOISE VAN ZOETE AARDAPPEL EN ENOKI
PADDENSTOELEN - €25

LASAGNE VAN GROENE KOOL MET BOSPADDENSTOELEN, RICOTTA EN
PARMEZAANSE KAAS - €22

TERRINE VAN GANZENLEVER MET BRIOCHE EN CONFITUUR VAN
RODE UI - €26

TARTAAR VAN ZALM MET MANGO, SOJA, MIRIN EN SESAMZAAD - €24

ONZE HOOFDGERECHTEN

FAZANT OP KARKAS GEBAKKEN, APPEL "LINDEMANS", KNOLSEL-
DER, GRATIN DAUPHINOIS EN FINE CHAMPAGNE SAUS - €62/2P*

RISOTTO OP BASIS VAN SAFFRAAN EN BOSPADDENSTOELEN - €28

HAZENRUG MET KASTANJES, WORTEL, PASTINAAK EN AARDAPPEL-
PUREE MET HAZELNOOT - €32*

HEILBOT MET JUS VAN MORILLES, KNOLSELDERPUREE EN
GEDROOGDE PATA NEGRA - €30

ONZE KAAS

KAASASSORTIMENT VAN TRICHT MET HUISBEREIDE
CONFITUUR & BROOD - €15

ONZE DESSERTEN

INTENSE CHOCOLADEMOUSSE MET GRIOTTE KRIEK - €13

TIRAMISU VAN AMARETTI EN WALNOTEN - €14

TARTE TATIN VAN BANAAN EN IJS VAN AMANDELMELK - €14

CRÈME BRÛLÉE VAN KASTANJES - €13

VRAAG NAAR ONZE KOFFIE / THEE MET HUISGEMAAKTE VERSNAPERINGEN

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS