

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 Kalfszwezerik + €7 Lamscarré

VOORGERECHT -
HOOFDGERECHT -
DESSERT

€55

*+ 5 Kalfszwezerik + €7 Lamscarré

VOLG ONS OP



@restaurantromy

BLIJF OP DE HOOGTE
VIA ONZE NIEUWSBRIEF



Our Menu

ONZE VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN LANGOUSTINES MET BLOEMKOOL CRÈME EN
POEDER VAN IJZERKRUID - €25

KALFSZWEZERIK MET GROENE ASPERGES EN PORTOSAUS - €26*

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE - €20

TARTAAR VAN TONIJN MET AARDBEIEN EN WODKA - €22

ONZE HOOFDGERECHTEN

LAMSCARRÉ MET GROENE ASPERGES, PUREE VAN LINZEN EN
TIJMSAUS - €35*

KOOLVIS MET WITTE ASPERGES, DASLOOK EN GEPOFTE AARDAP-
PEL MET CURRY - €30

OSSOBUCO EN AARDAPPELPUREE VAN CITROEN - €30

ZEEBAARS OP ZIJN GEHEEL GEBAKKEN MET VENKEL EN KERS-
TOMATEN, KRIELAARDAPPELEN, DILLE EN CITROEN - €62 / 2P

ONZE KAAS

KAASASSORTIMENT VAN TRICHT MET HUISBEREIDE
CONFITUUR & BROOD - €15

ONZE DESSERTEN

CRÉMEUX VAN CHOCOLADE MET KARMEL - €13

MACARON MET VANILLE EN FRAMBOOS - €14

PAVLOVA MET PISTACHE EN AARDBEIEN - €12

RABARBERCOMPOTE MET MUNT EN VANILLE-IJS - €13

VRAAG NAAR ONZE KOFFIE / THEE MET HUISGEMAAKTE VERSNAPERINGEN

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS