

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

*+€10 bij Steak Rosini en Zeetong

VOORGERECHT -
HOOFDGERECHT -
DESSERT

€55

*+€10 bij Steak Rosini en Zeetong

VOLG ONS OP



@restaurantromy

BLIJF OP DE HOOGTE
VIA ONZE NIEUWSBRIEF



Our Menu

ONZE VOORGERECHTEN

ZEEUWSE SUPER MOSSELEN MET ZUIDERSE GROENTEN, VERSE KRUIDEN EN ANIJS - €19

AARDAPPELMOUSSELINE MET BIESLOOK, GEPOCHEERD EI, HANDGEPELDE GRIJZE GARNALEN EN HOLLANDAISE SAUS - €21

GEBAKKEN GANZENLEVER MET WARME ZOETE STREEKDRIUVEN EN BALSAMICO - €25

CARPACCIO VAN COEUR DE BOEUF, GEROOSTERDE PIJNBOOMPITTEN, OLIE-INFUSIE VAN CITROENVERBENA, GRANAATAPPEL EN BASILICUM - €18

ONZE HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS IN ZIJN GEHEEL GEBAKKEN MET CITROEN EN TOMAAT MET VERSE KRUIDEN EN GEPOFTE AARDAPPELLEN - €41 (2P)

ENTRECÔTE LIMOUSIN ROSINI, CRISPY GELETTE KRIELAARDAPPELLEN MET ESTRAGON EN FIJNE KRUIDENSALADE - €35*

TRAAGGEGAARD BUIKSPEK MET EEN KRUIDIGE TABOULEH - €26

ZEETONG À LA MEUNIÈRE MET EEN PUREE VAN OVENGEGAARDE PAPRIKA EN FIJNE SALADE - €35*

ONZE KAAS

KAASASSORTIMENT VAN TRICHT MET HUISBEREIDE CONFITUUR & BROOD - €15

ONZE DESSERTEN

ROOD FRUIT MET VANILLE IJS, VIOLETTE SNOEPJES EN VERSE MUNT - €13

DUO MOUSSE CITROEN & FRAMBOOS MET EEN CRUMBLE - €12

CRÈME VAN MASCARPONE MET VERSCHILLENDE STRUCTUREN VAN VIJGEN - €14

PARFAIT GLACÉ MET HAZELNOTEN EN AMARETTO - €12

VRAAG NAAR ONZE KOFFIE / THEE MET HUISGEMAAKTE VERSNAPERINGEN