



Menu Culinaire Saisonnier

Voor u aan tafel verteld

Vier gangen € 53,50
Vier gangen met kaas € 58,75
Vijf gangen met tweede tussen € 63,00
Vijf gangen met kaas € 67,00
(te bestellen tot 20.30 uur)

Drie gangen lunchmenu € 35,00
met kaas + supplement € 5,00
van 12:00 uur tot 15:00 uur

Op verzoek koken wij allergeenvrij

Wijnarrangementen
€ 23,50 (3), € 31,00 (4) of € 38,50 (5)

Buiten onze wijnen serveren wij ook een
waterarrangement van Eco tap.
Duurzaam en Top van smaak (voor meer info
www.eco-tap.nl)

€ 4,75 per persoon onbeperkt
€ 2,75 per fles
Zowel met als zonder koolzuur

Explained to you at the table

Four courses € 53,50
Four courses with cheese € 58,75
Five courses € 63,00
Five courses with cheese € 67,00
(can be ordered till 20.30 hrs.)

Three course lunch menu € 35,00
With cheese + supplement € 5,00
from 12:00 – 15:00 hrs

On request we are cooking allergen free

Paring wines
€ 23,50 (3) , € 31,00 (4) or € 38,50 (5)

Besides our wines we also serve a water
package from Eco tap.
Sustainable and Top taste (for more info
www.eco-tap.nl)

€ 4,75 per person unlimited
€ 2,75 per bottle
Both with and without carbon dioxide

Een stukje geschiedenis...

IDRW - Restaurant In Den Rustwat is gevestigd in een oude herberg uit 1597.

Veel Rotterdammers kennen het nog van boven op de dijk, als uitspanning.

In 1960 is het op deze plek neergezet. Gelukkig zijn er veel authentieke items behouden zoals de originele tegelvloer en de Delftsblauwe tegeltjes aan de muur. Buiten is het 'ingezakte' rieten dak een blikvanger.

Wij zijn er trots op dat wij nu al 20 jaar eigenaar zijn en dat we u mogen verwelkomen in onze culinaire huiskamer.

Wij hebben een "eigen" groentetuin in de Biesbosch bij biologisch teler Frank Kesteloo, Kweker van groente, kruiden en bloemen, waar wij zelf onze bijzondere groenten, kruiden en bloemen laten zaaien en oogsten. Vers van het land, zó bij u op tafel en dat proef je! De rijkdom van de natuur, door Frank op 't juiste moment geoogst, die rijkdom gunt de natuur u als gast. Laat u verrassen door biologisch verantwoorde kunststukjes van Biesbosche bodem.....

Marcel van Zomeren en het gehele team



BIB Gourmand menu à € 37,00



Voorgerechten | Starters

Makreel | pompoen | bataat | furikake
Supplement: gebakken langoustine+ € 7,50 per stuk (8-12)

Mackerel | pumpkin | sweet potato | furikake
Supplement pan fried langoustine + € 7,50 per piece (8-12)

€ 14,50

OF

Rundertartaar | soja | gember | bundelzwam | nori
Supplement: oester cru+ € 3,95

Beef tartare | soy | ginger | bundle mushroom | nori
Supplement: oyster cru + € 3,95

€ 14,50

OF

Pompoensoep (pittig) | grapefruit (Vega)

Pumpkin soup (spicy) | grapefruit (Vegy)

€ 9,75

Hoofdgerechten | Main courses

€ 23,50

Gebakken Griet | ajo blanco | gnocchi | lavasolie

Pan fried Brill | ajo blanco | gnocchi | lavasoil

OF

Wilde eendeborst | ragout | knol

Wild duck breast | stew | celeriac

OF

Spitskool | wortel | kikkererwt | wortel kokos saus (Vega)

Pointed cabbage | root | chickpea | carrot coconut sauce (Vegy)

Desserts | Desserts

€ 13,50

Chocolade stout cake | blauwe bes | tonkabonen ijs

Chocolate stout cake | blueberry | tonka bean ice cream

OF

Selectie kazen | Bourgondisch Lifestyle | Kaasaffineurs van Tricht
Supplement van € 5,00

Selection of cheeses | Bourgondisch Lifestyle | Kaasaffineurs van Tricht
Supplement of € 5,00



Een sexy begin... A sexy start...

10 gram Anna Dutch Kaviaar | aardappelpoffertje | crème fraîche
10 gram Anna Dutch Caviar | Dutch potato pancake | crème fraîche

€ 25,00 // + glas champagne € 32,50

Voorgerechten

Starters

Oesters cru...

Oysters cru...

€ 3,95 per stuk / each

Oester met roerei en kaviaar

Oyster with scrambled eggs and caviar

€ 5,95 per stuk / each

Hamachi | pompoen | paksoi | rettich | pinda

Hamachi | pumpkin | pak choy | retich | peanut

€ 27,50

Rundertartaar | soja | gember | bundelzwam | nori | oester cru

Beef tartare | soy | ginger | bundle mushroom | nori | oyster cru

€ 23,50

Patrijs | schorseneren | truffel | witlof

Partridge | salsify | truffle | chicory

€ 22,50

Wilde paddenstoel | duxelle | truffel (Vega)

Wild mushroom | duxelle | truffle (Vega)

€ 19,50



Hoofdgerechten

Main courses

Hollandse hazenrugfilet | ragout | pastinaak | palmkool | hazelnoot koffie

Dutch hare filet | stew | parsnip | palm cabbage | hazelnut coffee

€ 29,50

Dubbeldoe Runder entrecote | bataat | schorseneren | paddenstoelen | flower sprouts

Beef steak | sweet potato | salsify | mushrooms | flower sprouts

€ 27,50

Kreeft | aardappel mousseline | trompet de la mort | bloemkool | witlof | kaviaar | winter postelein

Lobster | potato mousseline | trumpet de la mort | cauliflower | chicory | caviar | winter purslane

€ 35,00

Griet | paling | peterselie wortel | venkel | oerwortel

Brill | eel | parsley root | fennel | carrot

€ 29,50

Wintertuin | seizoensgroenten (Vega)

Winter garden | seasonal vegetables (Vega)

€ 25,00



Desserts

Desserts

“Petit gateaux” Appel | karamel | appel sorbet

“Petit gateaux” Apple | caramel | apple sorbet

€ 16,50

“Millefeuille” Hazelnoot | mandarijn | kastanje | vanilla ijs

“Millefeuille” Hazelnut | mandarin | chestnut | vanilla icecream

€ 16,50

Gepocheerde peer | amandel | rooibos ijs

Poched pear | almond | rooibos icecream

€ 16,50

Selectie kazen | Bourgondisch Lifestyle | kaasaffineurs van Tricht

Selection of cheeses | Bourgondisch Lifestyle | van Tricht

€ 15,75

Chocolade stout cake | blauwe bes | tonkabonen ijs

Chocolate stout cake | blueberry | tonka bean ice cream

€ 13,50

Menu dessert

Menu dessert

€ 13,50

“Liefde en tijd, zijn mijn duurste ingrediënten”

PATRON-CUISINIER: MARCEL VAN ZOMEREN



Oranjerie

Deze aparte private dining ruimte is gelegen achter het restaurant.

De Oranjerie is een perfecte plek voor een lunch, zakelijke bijeenkomst of een diner voor grotere gezelschappen, vanaf 15 tot maximaal 60 gasten. Daarnaast beschikt de Oranjerie over een eigen terras met privacy, midden in het groen.

De Oranjerie is op aanvraag ook op zondag en maandag beschikbaar.



Wilt u meer informatie of wilt u onze menusuggesties inzien
vraagt u dan naar Marcel van Zomeren



Volg ons ook op social media

IDRWRotterdam