



## 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 )

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

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

*Op verzoek koken wij allergeenvrij*

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. )

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

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

*On request we are cooking allergen free*

### 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 schol | ajo blanco | gnocchi | lavasolie

Pan fried plaice | 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