



Menu Culinaire Saisonnier

Voor u aan tafel verteld

Vier gangen € 52,50
Vier gangen met kaas € 57,50
Vijf gangen met tweede tussen € 61,50
Vijf gangen met kaas € 65,00
(te bestellen tot 20.30 uur)

Wijnarrangementen
€ 22,00 (3), € 29,50 (4) of € 37,00 (5)

Drie gangen lunchmenu € 34,50
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 € 52,50
Four courses with cheese € 57,50
Five courses € 61,50
Five courses with cheese € 65,00
(can be ordered till 20.30 hrs.)

Paring wines
€ 22,00 (3) , € 29,50 (4) or € 37,00 (5)

Three course lunch menu € 34,50
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

Hamachi | little gem | sinaasappel | roze peper
Supplement: gebakken langoustine+ € 7,50 per stuk (8-12)

Hamachi | little gem | orange | pink pepper
Supplement pan fried langoustine + € 7,50 per piece (8-12)

€ 14,50

OF

Kalfstartaar | miso | gepofte wilde rijst
Supplement: gebakken zwezerik + € 7,50

Veal tartare | miso | puffed wild rice
Supplement: pan fried sweetbread + € 7,50

€ 14,50

OF

Gazpacho | focaccia | rozemarijn | knoflook | tijm (Vega)

Gazpacho | focaccia | rosemary | garlic | thyme (Vegy)

€ 9,75

Hoofdgerechten | Main courses

€ 23,50

Gegrilde schol | risotto | seizoensgroenten | snijbonen emulsie

Grilled plaice | risotto | seasonal vegetables | runner beans emulsion

OF

Gebakken canette | bulgar | peulvruchten | vadouvan saus

Panfried canette | bulgar | leguminous vegetable | vadouvan sauce

OF

Chineese kool uit de oven | beurre noisette | asperge | oesterzwam (Vega)

Chinese cabbage | beurre noisette | asparagus | oyster mushroom (Vegy)

Desserts | Desserts

€ 13,50

Aardbeien | pure chocolade | yoghurt munt ijs

Strawberries | pure chocolate | yoghurt mint 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

Langoustines | watermeloen met Sechuan Button | gepofte rijst | zeegroenten | vadouvan
Langoustines | watermelon with Sechuan Button | puffed rice | sea vegetables | vadouvan

€ 27,50

Hamachi | komkommer | linzen | zwarte knoflook | cidonia | bieslook
Hamachi | cucumber | lentils | black garlic | cidonia | chives

€ 25,50

Kalfstartaar | kalfswang | Granny Smith appel | bleekselderij | crouton

Veal tartare | cheek of veal | Granny Smith apple | celery | crouton

€ 23,50

Duroc ham | focaccia | rucola | Taggiasche olijf | pijnboompit | jus van gefermenteerde rode ui

Duroc ham | focaccia | rucola | Taggiasche olive | pine kernel | gravy of fermented red onion

€ 22,50

Tartaar van haricot verts | gepekeld citroen | verveine | avocado | venkel | lime kaviaar (Vega)

Tartare of haricot verts | pickled lemon | verveine | avocado | fennel | lime caviar (Vega)

€ 19,50



Hoofdgerechten

Main courses

**Lamskoteletten en bout | bulgur | tomaat | rabarbar | gefermenteerde knoflook crème | hazelnoot
| tuinbonen | kruidenjus**

Lamb chops and leg of lamb | bulgar | tomato | rabarbar | fermented garlic cream | hazelnut | broad beans | seasoning
gravy

€ 29,50

Kalf | Opperdoes aardappel | doperwten | Yuzu | lente ui | salie jus

Veal | Opperdoes potato | peas | Yuzu | spring onion | sage gravy

€ 27,50

Canadese Kreeft | aardappel mouseline | Anna Dutch Kaviaar | radijs | saus van gerookte soja

Canadian Lobster | potato mouseline | Anna Dutch Caviar | radish | sauce of smoked soy

€ 35,00

Zeebaars | octopus | krab cocktail | antiboise

Sea bass | octopus | crab cocktail | antiboise

€ 29,50

Groene kruiden Blini | seizoensgroenten | wilde spinazie | lamsoor crème (Vega)

Green herbs Blini | seasonal vegetables | wild spinach | statice cream (Vega)

€ 25,00



Desserts

Desserts

Citroen crème | gezouten karamel | meringue | vanille ijs

Lemon cream | salted caramel | meringue | vanilla ice cream

€ 16,50

Rood fruit | rood fruit cremeux | bouillon van rode wijn en specerijen | cassis sorbet

Red fruit | red fruit cremeux | bouillon of red wine and spices | cassis sorbet

€ 16,50

Framboos | yoghurt | hazelnoot | frambozen sorbet

Raspberry | yogurt | hazelnut | raspberry sorbet

€ 16,50

Selectie kazen | Bourgondisch Lifestyle | kaasaffineurs van Tricht

Selection of cheeses | Bourgondisch Lifestyle | van Tricht

€ 15,75

Aardbeien | pure chocolade | yoghurt munt ijs

Strawberries | pure chocolate | yoghurt mint ice cream

€ 13,50

Menu dessert (dagelijks wisselend)

Menu dessert (changing daily)

€ 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