



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 bijna 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



Ons BIB Gourmand menu à € 37,00



Voorgerechten | Starters

Huisgerookte zalm | little gem | appel
Supplement: poffertje met 5 gram Anna Dutch Kaviaar + € 12,50

Home smoked salmon | little gem | apple
Supplement: Dutch potato pancake with 5 gram Anna Dutch Kaviar + € 12,50

€ 14,50

OF

Roasted herten ham | duxelle | topinamboer | cranberries
Supplement: gebakken zwezerik + € 7,50

Roasted deer ham | duxelle | Jerusalem artichoke | cranberries
Supplement: pan-fried sweetbread + € 7,50

€ 14,50

OF

Pompoensoep | madras curry | gepofte rijst
Supplement: twee gebakken langoustines + € 7,50

Pumpkin soup | madras curry | rise crisps
Supplement: two pan-fried langoustines + € 7,50

€ 8,00

Hoofdgerechten | Main courses

€ 23,50

Snoekbaars | zuurkoolstampot | brood soldaat | rode wijn botersaus

Pike perch | sauerkraut | sweet bread sticks | red wine butter sauce

OF

Varkensnek | rode kool | spruiten | vadouvan saus

Pork neck | red cabbage | sprouts | vadouvan sauce

OF

En papilotte | palmhart | truffel | vergeten groenten

En papilotte | hart of palm | truffle | vegetables

Desserts | Desserts

€ 13,50

“Elvis verschijning” | banaan | pindaas | abrikoos confituur | gezouten karamel

“Elvis Appearance” | banana | peanut butter | apricot jam | salted caramel

OF

Selectie van kazen van Bourgondisch Lifestyle
Supplement van € 5,00

Selection of our cheeses from Bourgondisch Lifestyle
Supplement of € 5,00



Een sexy begin...

A sexy start...

10 gram Anna Royal Dutch Kaviaar | aardappelpoffertje | crème fraîche

10 gram Anna Royal Dutch Caviar | Dutch potato pancake | crème fraîche

€ 25,00 // + glas champagne € 32,50

Voorgerechten

Starters

Langoustines a la Alexandra | aardappel | roereitje | kaviaar van Anna Royal Dutch

Langoustines a la Alexandra | potato | scrambled egg | Caviar from Anna Royal Dutch

€ 27,50

Oesters zoals u ze wenst...

Oysters as you like them...

€ 3,95 per stuk / each

Gelakte gerookte paling | gefrituurde oester | prei

Lacquered smoked eel | fried oyster | leek

€ 23,50

Patrijs | bitterbal van het boutje | huisgemaakte zuurkool | niet gemeste eendenlever

Partridge | croquet of the leg | homemade sauerkraut | not fatted goose liver

€ 23,50

" Wintertuin met vergeten groenten" (Vega)

Roggebrood | hazelnoot | Karmozijn peer | vergeten groenten

" Winter garden with vegetables" (Vegy)

Rye bread | hazelnut | Karmozijn pear | vegetables

€ 19,50



Hoofdgerechten

Main courses

Haas | ragout | spitskool | topinamboer | hazelnoot | pommes dauphine | eekhoorntjesbrood jus
Hare | stew | conical cabbage | Jerusalem artichokes | hazelnut | pommes dauphine | cepes gravy

€ 32,50

Dry aged Simmentaler lende | pompoen | aardappelmosterd crème | oerbiet jus

Dry aged Simmentaler sirloin | pumpkin | potato mustard creme | beet gravy

€ 29,50

Kabeljauw | carabineros | wortel bereidingen | fregola | wortel jus

Cod | carabineros | carrot preparations | fregola | carrot gravy

€ 25,50

Rogvleugel | kappertjesbloem | witlof | knol crème | gerookte knoflooksaus

Wing of skate | capers flour | chicory | celeriac creme | smoked garlic sauce

€ 27,50

Truffelrisotto | gepocheerd ei | aardappeltruffel soepje | Parmezaanse kaas | schorseneer | (Vega)

Truffle risotto | poached egg | truffle potato soup | parmesan cheese | salsify | (Vegy)

€ 25,00



Desserts

Desserts

“Nisshōki” | kokos panna cotta | roos-lychee sorbet | kumquat marmelade | mandarijn | matcha thee

“Nisshōki” | coconut panna cotta | rose-lychee sorbet | kumquat marmelade | mandarin | matcha tea

€ 16,50

“Javanaise” | kardemon crème brûlée | mokka | hazelnoot roomijs | cascara koffie

“Javanaise” | cardemon crème brûlée | mocca | hazelnut ice cream | cascara coffee

€ 16,50

“Dôme blanche” | vanillemousse | vanille ijs | pure chocolade | steranijs

“Dôme blanche” | vanilla mousse | vanilla ice cream | dark chocolate | star anise

€ 16,50

Selectie van kazen van Bourgondisch Lifestyle en kaasaffineurs van Tricht

Selection of our cheeses from Bourgondisch Lifestyle and van Tricht

- Klassiek / Classic € 15,00

- IDRW 2017 (± 15 minuten bereidingstijd/ 15 minutes preparation time) € 19,50

“Elvis verschijning” | banaan | pindakaas | abrikoos confituur | gezouten karamel

“Elvis Appearance” | banana | peanut butter | apricot jam | salted caramel

€ 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