

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 het filet van hert*

VOORGERECHT -
HOOFDGERECHT -
DESSERT
€55

**+€10 bij het filet van hert*

VOLG ONS OP



@restaurantromy

**BLIJF OP DE HOOGTE
VIA ONZE NIEUWSBRIEF**



Our Menu

ONZE VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN WILDE EEND MET RUCOLA EN YUZU
MAYONAISE - €23

KORT GEBAKKEN SINT-JACOBSVRUCHTEN, ZWARTE PENS, PUREE VAN
PASTINAAK EN RODE BIET KIEMEN - €25

TOAST CHAMPIGNON 2.0 - €21

GEGRATINEERDE WARME OESTERS OP BASIS VAN WITTE WIJN, ZURE
ROOM, PREI EN SJALOT - €24

ONZE HOOFDGERECHTEN

FILET VAN HERT, PEERTJE IN RODE WIJN, GESTOOFD WITLOOF,
POMMES DÛCHESSE EN FINE CHAMPAGNE SAUS - €34*

EVERZWIJN RAGOUT, RAAP, WORTEL, ZILVERUI EN SMEUÏGE ALIGOT
PUREE MET BIESLOOK - €28

ZALM PAPILOTTE MET FIJNE KRUIDEN, KERSTOMAAT, COURGETTE,
PREI EN POTIMARONPUREE - €30

HEEK, ORZO, GIROLLEN, CRÈME VAN ERWTEN EN TOMATEN
BRUNOISE - €29

ONZE KAAS

KAASASSORTIMENT VAN TRICHT MET HUISBEREIDE
CONFITUUR & BROOD - €15

ONZE DESSERTEN

CHOCOLADE MOELLEUX MET PEER - €14

GEKARAMELISEERDE ANANAS MET IJS VAN KOKOSNOOT - €12

CITROEN ROULADE MET CRÈME VAN KANEEL - €12

WARME SABAYON MET FRANGELICO EN KASTANJE IJS - €14

VRAAG NAAR ONZE KOFFIE / THEE MET HUISGEMAAKTE VERSNAPERINGEN

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS