

# VOORGERECHTEN

**BASILICUMSOEP V** 5,25  
romige, vegetarische soep met mini profiteroles

**VISSOEP** 6,25  
licht gebonden soep, met mosseltjes, gerookte zalm, kabeljauw en garnaaftjes

## BREEKBROOD

1,75  
pp

met knoflook-kruidentip en rode pestodip  
(te bestellen vanaf 2 personen)

**RUNDERCARPACCIO** 10,50  
met pesto, truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas  
Wijntip: Passimento Romeo & Juliet Merlot Corvina - Italië - 5,50  
Biertip: Fullers London Pride - 4,7 % alc. - 4,50

**ITALIAANS TORENTJE** 9,50  
van serranoham, spinata romana en krokante won-ton velletjes met tomaten tapenade, een chorizo kroketje en rode pestomayonaise  
Wijntip: Passimento Romeo & Juliet Merlot Corvina - Italië - 5,50  
Biertip: Afligem blond - 6,8 % alc. - 4,20

**PARELHOEN** 8,50  
lauwarme parelhoen gevuld met farce van bospaddenstoelen en mager spek met aceto balsamico dressing  
Wijntip: Laroche SOF Viognier - Frankrijk - 5,25  
Biertip: Grimbergen dubbel - 6,5 % alc. - 4,60

**ZALMCARPACCIO** 8,75  
carpaccio van rauwe en gerookte zalm, nori en wasabimayonaise  
Wijntip: Beringer Founder's estate Chardonnay - USA - (fles) 31,50  
Wijntip: La Femme Élégante, Chardonnay - Frankrijk - 3,50  
Biertip: Afligem blond - 6,8 % alc. - 4,20

# VOOR DE KIDS

**TOMATENSOEP** 4,00  
met brood

**FRUITPIZZAPUNT** 5,50  
van watermeloen, bosbessen, perzik en appel

VRAAG NAAR DE SPECIALE  
ROOS KLEURPLAAT!

**TONIJNFILET** 10,50  
gerookte tonijnfilet met gerookte zalmalade en Noorse garnaaftjes geserveerd met tuinkruidendressing  
Wijntip: Wild Rock Sauvignon Blanc - Nieuw Zeeland - 5,40  
Biertip: IJ wit - 6,0 % alc. - 5,25

**VIS COMBINATIE** 9,50  
combinatie van sardines en gamba's met prei en saus van garnalen uit de oven, geserveerd met knoflookbrood  
Wijntip: Nebla Verdejo - Spanje - 5,10  
Biertip: IJ wit - 6,0 % alc. - 5,25

12,50  
pp

## PROEVERIJ ROOS

een selectie van onze voorgerechten;  
laat u verrassen!  
(te bestellen vanaf 2 personen)

**MOZZARELLA & GROENTE V** 7,50  
buffelmozzarella met gegrilde groente op een crouton uit de oven gegratineerd met pestokorst  
Wijntip: Nebla Verdejo - Spanje - 5,10  
Biertip: De Koninck - 5,0 % alc. - 3,90

**CRUSHI V** 10,00  
vegetarische gefrituurde sushi gevuld met takuan, rode paprika en wakame met oosterse zoet-zure salade van taugé, witte kool en koriander met sojasaus en wasabi  
Wijntip: Nebla Verdejo - Spanje - 5,10  
Biertip: Le Chouffe - 8,0 % alc. - 4,90

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?  
LAAT HET ONS WETEN!

27,50

## - WEEKMENU -

Iedere week een ander menu!  
Vaak bereid met seizoensgebonden producten.  
Voorgerecht, hoofdgerecht en een dessert.

**FRIETJES** 7,50  
met salade, appelmoes en kipnuggets / kroket / frikandel / knakworst (keuze)

**FRIETJES** 3,00  
met mayonaise en appelmoes

**PIZZA MARGHERITA** 6,00  
tomatensaus, Italiaanse kruiden en mozzarella

# HOOFDGERECHTEN

**SATÉ VAN KIP** 15,50  
met zoet-zuur, wilde rijst, satésaus, gebakken uitjes en cassave kroepoek  
Wijntip: Hoya de Cadenas Organic Tempranillo - Spanje - 4,95  
Biertip: Heineken Bier - 5,0 % alc. - 2,40

**GEBAKKEN OSSENHAASMEDAILLONS** 23,50  
met Stroganoffsaus  
Wijntip: Castillo de Molina Syrah - Chili - 5,40  
Biertip: Moinette Brune - 8,5 % alc. - 5,25

**RUNDERBAVETTE** 19,50  
met stoofvlees, truffel-aardappelpuree en gegrilde puntpaprika met kalfsjus  
Wijntip: Fleur de Cap Pinotage - Zuid - Afrika - 5,60  
Biertip: ST Bernardus Apt 12 - 10,5 % alc. - 5,70

**MIXED GRILL** 18,50  
kalfsburger, gemarineerde kipfilet en varkenshaas met champignonsaus  
Wijntip: Luigi Bosca Malbec - Argentinië - (fles) 30,95  
Wijntip: La Femme Élégante, Cabernet Sauvignon - Frankrijk - 3,50  
Biertip: Moeder Overste tripel - 8,0 % alc. - 5,40

**ROOS BURGER** 14,50  
gebakken kalfsburger op een speltbroodje met spek, kaas en uien  
Wijntip: Passimento Romeo & Juliet Merlot - Italië - 5,50  
Biertip: Floreffe dubbel - 6,3 % alc. - 4,10

## - RUNDERBAVETTE -

Dit stuk vlees staat bekend om de uitzonderlijke kwaliteit. Bavette is een deel uit de vang (liesstreek). Het wordt ook wel 'werkvlees' genoemd, vanwege de grove structuur. Een stuk vlees met ontzettend veel smaak.

**SALADE** 1,50

**FISH FINGERS** 8,25  
met frietjes

**FLENSTES** 6,00  
met stroop en poedersuiker

**TOSTI** 2,50  
met ham en kaas

**HEILBOTFILET** 17,75  
met gerookte zalm en maïscroutons uit de oven met romige basilicumsaus  
Wijntip: Laroche SOF Viognier - Frankrijk - 5,25  
Biertip: IJ wit - 6,0 % alc. - 5,25

**SCHARFILET** 17,50  
gepaneerd en gefrituurd, met romige saus van dille en gerookte zalm  
Wijntip: Beringer Founder's estate Chardonnay - USA - (fles) 31,50  
Biertip: La Chouffe - 8,0 % alc. - 4,90

## - SCHAR -

De schar is een straalvinnige vis uit de familie van schollen. De vis kan maximaal 40 centimeter lang en 1000 gram zwaar worden. De schar is een zoutwatervis. De soort komt voor in gematigde wateren in het noordoosten van de Atlantische Oceaan, op een diepte van 10 tot 150 meter.

**PORTOBELLO CHAMPIGNONS V** 14,50  
gegrild en gevuld met couscous en gegratineerd met kerrie bechamel  
Wijntip: Fleur de Cap Pinotage - Zuid - Afrika - 5,60  
Biertip: Fullers London Pride - 4,7 % alc. - 4,50

**BRIE LOEMPIA'S V** 14,50  
met wilde rijst, tomatenatjes en honing  
Wijntip: Passimento Romeo & Juliet Merlot Corvina - Italië - 5,50  
Biertip: Liefmans Fruitesse - 4,2 % alc. - 3,90

VEGETARISCHE GERECHTEN ZIJN  
AANGEGEVEN MET EEN 'V'

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD  
MET DIKKE FRIET MET CAJUN KRUIDEN EN  
ZAANSE MAYONAISE.

**IJSBEKER** 4,00  
één bolletje ijs met slagroom in een leuke beker!

## IJSPRET

twee bolletjes ijs met snoepjes en versiersels om zelf te versieren!

4,95

# DESSERTS

## PETIT GRAND DESSERT

verschillende huisgemaakte zoetigheden en ijs gepresenteerd op een etagère (te bestellen vanaf 2 personen)

10,75

Wijntip: Dow's Nirvana Port - Portugal - 3,20

## REYPENAER KAASPLANKJE

beleggen, geit, oud en overjarig met een Carl Siegert brolly van haver, rozijnen en vijgen met appelstroop

9,75

Wijntip: Sherry Nectar Pedro Ximénez - Spanje - 3,30

## WARME APFELSTRUDEL

met rozijntjes en amandelspijs met vanillesaus en kaneelijs

6,50

Wijntip: Château Grand Jauga, Sauternes - Frankrijk - 4,10

## FRAMBOZEN DESSERT

bavarois, sorbetijs en saus

6,25

Wijntip: Château Grand Jauga, Sauternes - Frankrijk - 4,10

## CAKE

1,30  
per plak

Onze koks bakken iedere week 3 soorten overheerlijke cake!

Vraag er naar bij de bediening.

## HIGH TEA

Op de etagère:

**Zoet:** chocoladecilinder gevuld met mascarponecrème en gemarineerde bosvruchten, witte chocolade brownie, bonbon lolly en lemon cheesecake  
**Hartig:** fingersandwiches met gerookte zalm, komkommer en roomkaas, oude kaas en mosterdmayonaise en boerenham met roomkaas

**Warm:** Scones met marmelade en geslagen room en een mini appelflap

Onbeperkt koffie en thee (uitgezonderd speciaalkoffies)

Prijs € 19,75 per persoon (reserveren is noodzakelijk, minimaal 2 personen)

## HIGH WINE

Op de plank:

Gezoute gefrituurde tuinboontjes, Stiratini (Italiaanse broodstengeltjes) met knoflookkruidendip, tapasspiesje van olijven, mozzarella en gedroogde tomaat, wrap van gerookte zalm, roomkaas en komkommer, Spinata romana, serranoham en sud 'n' sol tomaat, Holtkamp bitterbal, gepaneerde torpedogarnaal met chilisaus, spiesje van dadel en mini chorizo worstjes en Carl Siegert Brolly (brood lolly) van haver, vijgen en rozijnen.

Een mini proeverij bestaande uit: 3 halve glazen uit ons wijnassortiment (zie wijnkaart)

Prijs € 23,75 per persoon (reserveren is noodzakelijk\*, minimaal 2 personen)

## HIGH BEER

Op de plank:

Gezoute gefrituurde tuinboontjes, Stiratini (Italiaanse broodstengeltjes) met knoflookkruidendip, tapasspiesje van olijven, mozzarella en gedroogde tomaat, wrap van gerookte zalm, roomkaas en komkommer, Spinata romana, serranoham en sud 'n' sol tomaat, Holtkamp bitterbal, gepaneerde torpedogarnaal met chilisaus, spiesje van dadel en mini chorizo worstjes en Carl Siegert Brolly (brood lolly) van haver, vijgen en rozijnen.

Keuze 1:

Het Grimbergen proefplankje bestaande uit: blond, dubbel en trippel (0.15cl)

Keuze 2:

3 bieren van de wisseltap (0.15cl)

Keuze 3:

Kies 3 van onze 35 bieren van de fles: (er zijn bieren waar een meerprijs voor berekend wordt) (zie bierkaart)

Prijs € 23,75 per persoon (reserveren is noodzakelijk\*, minimaal 2 personen)

HEEFT U EEN  
VOEDSELALLERGIE?  
LAAT HET ONS  
WETEN!

TIP VAN DE CHEF!

Wijntip: Sherry Nectar Pedro Ximénez - Spanje - 3,30

## DAME ROOS

vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

5,50

Wijntip: Dow's Nirvana Port - Portugal - 3,20

## KARAMEL CRÈME BRÛLÉE

met toffee ijs

5,75

Wijntip: Sherry Nectar Pedro Ximénez - Spanje - 3,30

## FLOWERPOT

bloempotje gevuld met chocolademousse, cake en eetbare aarde van oreo koekjes, gedecoreerd met marsepeinbloemen

7,00

Wijntip: Sherry Nectar Pedro Ximénez - Spanje - 3,30

Lekker bij de koffie of thee!

## SWEET ROOS

0,85  
per stuk

Diverse zoetigheden.

# LUNCH

VAN 12.00 - 16.00 UUR

DONKERE DESEM OF WITTE DESEM BOTERHAMMEN BELEGD MET:

## OUDE KAAS V

met mosterdmayonaise

6,50

## RUNDERCARPACCIO

met pesto, truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

9,95

## BRIE V

met honing en nootjes

7,10

## SERRANOHAM

met geraspte oude kaas en pesto

8,75

## GEROOKTE ZALMSALADE

huisgemaakt, met bosui en kappertjes

7,80

1,75  
pp

## BREEKBROOD

met knoflook-kruidendip en rode pestodip (te bestellen vanaf 2 personen)

## CLUBSANDWICH

met warme kipfilet, spek, eiersalade en oude kaas

8,95

## TONIJNWRAP

gevuld met gerookte tonijnfilet en tonijnsalade met zongedroogde tomatenolie

7,95

## CROQUE MONSIEUR V

van geitenkaas, spinazie en zongedroogde tomaten uit de oven met kerrie bechamel

8,75

## FISH & CHIPS

lekkerbekje met Franse frietjes, salade en kruidenmayonaise

9,80

TIJDENS DE LUNCH KUNT U OOK  
KIEZEN UIT ONZE VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHTEN.  
DE LUNCHGERECHTEN SERVEREN WIJ TOT 16.00 UUR.

## TWEE KROKETTEN

met brood

7,95

## LUNCH PROEVERTIJ

Pannetje romige basilicumsoep, diverse broodjes en een mini croissantje met divers beleg op de etagère: eiersalade, tonijnsalade, gerookte zalm, serranoham, oude kaas en jam (te bestellen vanaf 2 personen)

12,75

## LUNCH COMBINATIE

Kies twee van onderstaande soorten beleg of de soep en één soort beleg. Beleg wordt geserveerd op donkere dessem of witte dessem boterhammen.

9,95

- |                                     |   |                                    |
|-------------------------------------|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Oude kaas  | <input type="checkbox"/> Krokot               | <input type="checkbox"/> Carpaccio |
| <input type="checkbox"/> Brie       | <input type="checkbox"/> Zalmsalade           | <input type="checkbox"/> Spiegelei |
| <input type="checkbox"/> Serranoham | <input type="checkbox"/> Romige basilicumsoep |                                    |

VEGETARISCHE GERECHTEN ZIJN  
AANGEGEVEN MET EEN 'V'

## UITSMITTER

met kaas

6,95

## UITSMITTER

met ham en kaas

7,95

## UITSMITTER

met kaas en tomaat

7,25

## UITSMITTER

met spek

8,95

## ROEREI

met gerookte zalm en truffeltapenade

8,95

## - HISTORIE FLORA -

In 1931 schenkt het ministerie van Waterstaat het tentoonstellingsterrein aan de gemeente Boskoop. ♦ De bouw van Flora begint rond 1933. Het ontwerp is gemaakt door gemeentearchitect D.L. Landman in de bouwstijl "Nieuwe Zakelijkheid". ♦ De officiële opening van Flora is op woensdag 20 februari 1935 door H.M. Koningin Wilhelmina. ♦ Op 25 augustus 1939 neemt het Nederlandse leger het Floragebouw in beslag. Met ingang van 7 september 1940 nemen de Duitsers het gebouw over, zij gebruiken Flora ook als paardenhospitaal. ♦ Na de oorlog koopt busmaatschappij Citosa het Floragebouw zonder de aangebouwde hal. Zij brengen in het gebouw de bussen onder en onderhouden deze hier ook. ♦ Als in de jaren '70 Citosa naar een nieuw gebouw verhuist, omdat zij op de Parklaan niet kunnen uitbreiden, neemt machinefabriek Mulder haar intrek in Flora. Midden jaren '90 gaat de fabriek failliet. ♦ Na het faillissement is het Floragebouw, inclusief het buitenterrein aangekocht door J&W Verweij Projecten BV uit Boskoop. Hierna is het mogelijk het gebied waarin het Floragebouw gelegen is te ontwikkelen. Flora Boskoop is sinds 2001 een rijksmonument. ♦ Op 31 augustus 2010 is Flora Boskoop officieel en feestelijk geopend door H.M. Koningin Beatrix.