



CLUB ROOM

restaurant

We hopen dat je hebt genoten

Genoten van je ervaring? Laat ons en anderen het weten!
Scan de QR-code en deel je review op Google. We waarderen jouw feedback enorm!



Welkom in de Club Room

Stap binnen in de voormalige woonkamer van de toeristenklasse en laat je meenemen op een culinaire reis. Chef Tony Strijk en zijn team serveren een 4- of 5-gangen verrassingsmenu, boordevol seizoensproducten en de mooiste ingrediënten van Nederlandse bodem. Elk gerecht is een ontdekkingsreis, een perfecte mix van smaak en creativiteit.

Of je nu vegetarisch eet of liever geen vis of vlees, wij verzorgen een volledig alternatief menu. Allergieën of intoleranties? Daar houden we zorgvuldig rekening mee.

Naast het verrassingsmenu kun je ook kiezen uit onze selectie losse gerechten, elk met dezelfde passie en aandacht bereid. Laat je verrassen, geniet en proost op een bijzondere ervaring aan boord van het ss Rotterdam.

Menus surprises

Menu surprise à 4 plats	60
4-gangen verrassingsmenu	
Menu surprise à 5 plats	70
5-gangen verrassingsmenu	
Extra plat – Fromage de Française	15
Extra gang - selectie van Franse kazen	

Brood en boter zijn inbegrepen bij het menu

Vins assortis

Verre	7
Bijpassende wijnen per glas	
Demi-verre	4
Bijpassende wijnen per half glas	



Charcuterie ‘le Club’ avec marmelades

Rillettes de canard	7
Rillette van eend	
Pâté de volaille	7
Gevogeltepaté	
Saucisse sèche	7
Gedroogde worst	
Jambon Cecina	7
Cecina-ham	
Pata Negra	7
Pata Negra	
Dégustation de charcuterie	16.5
Proeverij van vleeswaren	

Huîtres	3 st. 6 st.
Fine de Claire n° 2	13.5 26
Franse oesters	

Les entrées

Carpaccio 2.0	17.5
Runderlende, zeekraal en Parmezaan	
Roulade de cabillaud et langoustine	19.5
Rouleau van kabeljauw en langoustine met wasabimayonaise	
Gâteau de pommes de terre	16.5
Aardappeltaartje met rode bietensalade, geitenkaasmousse en waterkers	

Les plats principaux

Filet de boeuf	39
Ossenhaas met morillesaus en bloemkool	
Heilbot rôti en croûte d’herbes	39
Gebakken heilbot met een kruidenkorstje, grapefruit en botersaus	
Côte d’Ibérico	31.5
Iberico-kotelet met paprikasaus	
Gnocchi végétarien	27.5
Gnocchi met trompette de la mort, saliebotersaus, hazelnoot en pastinaakchips	

Supplement

Pommes frites	5
Franse frietjes	
Salade marché	4
Veldsla	

Les desserts

Tarte au caramel salé	16
Gezouten karameltaart met chocolade en hangop	
Panna cotta à l’argousier	13
Panna cotta van duindoornbes met ijs	
Fromage de Française	17.5
Selectie van 4 Franse kazen met gepofte blauwe druiven en honing	