

Het dinerconcept van Clubizz is gebaseerd op lokale, biologische, (h)eerlijke producten.

Wij koken graag met regionale producten. Vandaar onze keuze voor vlees van Maas-Rijn-IJssel (MRIJ) runderen.

Deze roodbonte runderen van Piet van den Berg uit Berkel en Rodenrijs kunnen vrij grazen, groeien relatief langzaam en hebben van nature een mooie vetbedekking, waardoor het vlees een volle smaak heeft.

Onze keuken is dagelijks geopend voor diner van 17.30 uur tot 21.30 uur.

VOORGERECHTEN 11,50

GEROOKTE ZALM & GAMBA

ambachtelijk huisgerookte zalm, quinoa salade, granaatappel, mango, wasabi- crème fraîche, wakame, miso

HUISGEROOKTE CARPACCIO

van MRIJ kogelbiefstuk, rucola, gekarameliseerde walnoot, Balsamico glace, Rotterdamsche Oude

GEITENKAASMOUSSE

cilinders van gele & rode biet, crispy Chioggia biet, vanille- olijfolie, avocadocrème, doperwtscheuten

GEROOKTE EENDENBORST

lauwwarm geserveerd, witlofsalade, appel, sojasaus, pijnboompitten, walnoten, minikoriander

SOEPEN 6,95

PASTINAAK- KOKOSSOEP

geroosterde shiitake, brood & olijfolie

HUISGEMAAKTE SOEP VAN DE DAG

dagelijks wisselend naar creatie van de kok, brood & olijfolie



WWW.AIRPORTHOTELROTTERDAM.NL

HOOFDGERECHTEN 22,50

VAN HET LAND

GEBAKKEN MRIJ RUNDERSUKADE

rucola stampot, jus van five spices, afgetopt met truffel kroepoek

GEGRILDE MRIJ BIEFSTUK

lauwwarme eendenmousse, gekarameliseerde witlof, aardappelpuree, Portsaus

PARELHOEN

crème van mais, Romanesco roosjes, geroosterde paprika, kruidige fond

UIT DE ZEE

MAHI MAHI

mango sambal, saffraanrijst, wortel, prei

MOSSELEN & VONGOLE

linguine peperoncino, tuinkruiden

VLEES NOCH VIS

GNOCCHI

groenten van het jaargetijde, pastinaakcrème, saus van Stilton

PORTABELLO WELLINGTON

Portabello & groenten van het seizoen in bladerdeeg, duxelle

EXTRA'S

Gemengde salade	3,50
Frites	3,50
Brood & kruidenboter	2,95

QUICK BITES 17,50

MRIJ RUNDERBURGER

briochebrood, crispy bacon, truffelmayonaise, krokante ui, Rotterdamsche Oude, frites

FISH & CHIPS

gemengde salade, remouladesaus

NAGERECHTEN 8,50

KAASPLANKJE (+2,00)

Stilton, Taleggio, geitenkaas, appelstroop, kletzenbrood

PANNA COTTA

kaneel, amandel, Frangelico crème

HOMEMADE GOAT- CHEESECAKE

bodem van Oreo koekjes afgetopt met limoencrème, seizoensfruit

PETIT CHEF'S DESSERT

macarons, mousse van hangop, roodfruitgel, bolletje yuzu, sponscake van pistache

DE UITDAGING

Verblijft u langere tijd bij ons 'in huis' en heeft u alles op onze kaart al geproefd of heeft u zin in iets wat wij niet op onze kaart hebben staan?

Wij gaan graag de uitdaging aan!

Vertel ons waar u zin in heeft en wij gaan ons uiterste best doen om dit voor u te realiseren.

CHEF'S DAILY 19,50

Iedere dag een vers bereide dagschotel met naar wens een glas huiswijn, frisdrank of een Heineken bier (0,25 ltr).

Meerprijs Heineken bier 0,35 ltr.	1,00
Meerprijs Heineken bier 0,50 ltr.	1,50

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE OF VOEDSELINTOLERANTIE? MELD HET ONS! VOOR ALLERGENENINFORMATIE KUNT U ZICH WENDEN TOT ONZE MEDEWERKERS.

Clubizz's dining concept is inspired by local, biologic and honest products. Mainly based on healthy and fresh products.

We love to cook with local produce, which is why we have chosen beef from the Maas-Rijn-IJssel (MRIJ) region.

These homegrown Red Holstein cows from Piet van den Berg from Berkel en Rodenrijs can graze freely, grow relatively slowly and naturally have a nice fat cover.

Our kitchen is opened daily for dinner from 17.30h till 21.30h.

STARTERS 11,50

SMOKED SALMON & PRAWN

artisanal in-house smoked salmon, quinoa salad, pomegranate, mango, wasabi- crème fraiche, wakame, miso

SMOKED CARPACCIO

MRIJ top round steak, rocket salad, caramelized walnut, Balsamico glace, Rotterdam matured cheese

GOAT CHEESE MOUSSE

yellow & red beet, crispy Chioggia beet, vanilla olive oil, avocado cream, pea shoots

SMOKED DUCK BREST

served lukewarm, chicory salad, apple, soya sauce, pine nuts, walnut, mini coriander

SOUPS 6,95

PARSNIP- COCONUT SOUP

roasted shiitake, bread & olive oil

HOMEMADE SOUP OF THE DAY

Chef'soup of the day, bread & olive oil



WWW.AIRPORTHOTELROTTERDAM.NL

MAIN COURSES 22,50

FROM THE LAND

FRIED MRIJ SHOULDER STEAK

rocket salad mash, five spices gravy, truffle prawn cracker

GRILLED MRIJ STEAK

lukewarm duck mousse, caramelized chicory, mashed potatoes, Port sauce

GUINEA FOWL

sweetcorn cream, Romanesco broccoli, roasted sweet pepper, brown stock

FROM THE SEA

MAHI MAHI

mango sambal, saffron rice, carrot, leek

MUSSELS & CLAMS

peperoncino linguine, herbs

NEITHER MEAT NOR FISH

GNOCCHI

seasonal vegetables, parsnip cream, Stilton sauce

PORTABELLO WELLINGTON

portabello mushroom puff pastry with seasonal vegetables, duxelle

EXTRA'S

Mixed salad	3,50
Fries	3,50
Bread & herb butter	2,95

QUICK BITES 17,50

MRIJ BEEFBURGER

brioche bread, crispy bacon, truffle mayonnaise, onion, Rotterdam matured cheese, fries

FISH & CHIPS

mixed salad, remoulade sauce

DELICIOUS AFTERS 8,50

CHEESE PLATTER (+2,00)

Stilton, Taleggio, goat cheese, apple syrup, rich fruit loaf

PANNA COTTA

cinnamon, almond, Frangelico cream

HOMEMADE GOAT- CHEESECAKE

pastry shell made of Oreo cookies capped with lime cream, seasonal fruit

PETIT CHEF'S DESSERT

macarons, mousse of curd cheese, red fruit gel, yuzu, spongecake of pistachio nut

THE CHALLENGE

Are you staying with us for a longer period and have you tasted all our menu has to offer, or you just fancy something else?

Please challenge us!

And let us know what you would fancy today and we will do our outmost to meet your challenge!

CHEF'S DAILY 19,50

Today's special, freshly prepared and served with a glass of house wine, softdrink or a Heineken beer (0,25 ltr).

Supplement Heineken beer 0,35 ltr.	1,00
Supplement Heineken beer 0,50 ltr.	1,50

DO YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE? LET US KNOW! PLEASE FEEL FREE TO ASK OUR RESTAURANT STAFF FOR ANY ALLERGEN INFORMATION YOU MIGHT NEED.