

Dinerkaart

COCO₇₃

FOOD - DRINKS - BITES

Bites

BROOD 🌿 kruidenboter olijfolie	7.5
BRUSCHETTA keuze uit vlees, vis of vega 2 stuks	9.5
OESTERS keuze uit Oosters, kimchi of naturel 3 stuks 6 stuks 12 stuks	prijns per stuk 5
PALING brioche ganzenlever hoisin	17.5
PATA NEGRA 50 gram Iberische ham	14.5
TONIJN ponzu wasabi	12
COQUILLE pata negra ghoa cress	16.5
ENTRECÔTE brioche chimichurri	13

To share (or not to share)

TONIJN lichtgeschroeid bloedsinaasappel chorizo	16.5
ZALM zachtgegaard avocado nori limoenmayonaise	15.25
GAMBA curry taugé bosui	16.5
COQUILLE GRATIN Parmezaanse kaas hollandaisesaus bosui	15
LANGOUSTINES knoflook citrus beurre blanc 3 stuks	21
TARTAAR rund eidooier crème fraîche truffel	15
CARPACCIO rund pijnboompit pesto & truffel	16.5
EXTRA GANZENLEVERKRULLEN	+ 7.5
GNOCCHI 🌿 kan ook vega stoofvlees zoete aardappel Parmezaanse kaas	15
BURRATA 🌿 burrata perzik pistache roodlof	13.5
WATERMELOEN 🌿 geitenkaas munt boekweit	13

Chef's menu

Laat je verrassen en kies voor het chef's menu.
Geserveerd met brood, boter en olijfolie.

DRIE GANGEN	46.5
VIER GANGEN	55

Bijpassend wijnarrangement? Wij adviseren je graag!

Hoofdgerechten

FLAT IRON STEAK CHIMICHURRI	29
180 gram seizoensgroenten portjus	
TOURNEDOS	32
150 gram ossenhaas seizoensgroenten portjus	
TOURNEDOS ROSSINI <i>Chef's classic</i>	43
gebakken ganzenlever brioche verse truffel portjus	
LAMSRACK	28
gnocchi zoete aardappel portjus	
CÔTE DE BOEUF	89
800 gram jus sla friet	
SURF & TURF	28
buikspek langoustines schuim van kreeft	
KABELJAUW	28
pata negra bospeen hollandaisesaus	
ZEETONG	DAGPRIJS
citroen remoulade	

Side dishes

FRIET 🌿	5.5
huisgemaakte mayonaise	
WARME GROENTE 🌿	8
groente ovenaardappels Parmezaanse kaas	
GROENE SALADE 🌿	6.5
sla caesardressing	

🌿 = VEGETARISCH

Allergie of dieetwensen?
Vraag naar onze allergenenkaart,
wij denken graag met je mee.

Desserts

AFFOGATO	6
espresso vanille-ijs	
PAVLOVA	9
mojito witte chocolade rood fruit	
CRÈME BRÛLÉE	9
lavendel honing	
SCROPPINO	9
vodka limoncello prosecco	
KAASPLATEAU	per kaas 3.5
neem een kijkje bij onze selectie kazen, onze gastheer/gastvrouw adviseert u graag bij het maken van een mooie selectie	

Lekker bij het dessert

Port

FEUERHEERDS RUBY	6.5
volle body fruit pruim framboos	
FEUERHEERDS WHITE	6.5
witgouden kleur zoete smaken druif amandel	
FEUERHEERDS 10 YEARS OLD <i>Stefan's favoriet</i>	8.5
complex intense smaak noot rozijn vijg	
FEUERHEERDS COLHEITA 2000	12.5
sterk romig fris karamel zoete specerijen	

Sherry

OSBORNE DRY	5.5
Fino Sherry fris droog amandel specerijen	
OSBORNE MEDIUM	5.5
toegankelijk mildzoete smaak gedroogd fruit gebrande suiker	
LUSTEAU PX <i>Lekker bij onze chocoladedesserts</i>	9.5
romige sherry intens zoet zachte smaak	