

Lunchkaart

COCO₇₃

FOOD - DRINKS - BITES

Brood

KOUD

GEITENKAAS 🌿 15.25
muhammara | gepofte groente

ZALM 15.25
zachtgegaard | soja | wasabi | limoenmayonaise

TONIJN 17.25
lichtgeschroeid | guacamole | soja

CARPACCIO 17.5
pesto of truffel | Parmezaanse kaas | pijnboompit

CLUBSANDWICH 16
kip | bacon | ei

WARM

TOSTI CLASSIC 🌿 kan ook vega 9.5
kaas | ham | ketchup

RENDANG 16.5
seroendeng | srirachamayonaise | taugé

OOSTERSE KIP 16.5
hoisin | taugé | ratatouille

VLEESKROKETTEN 13
2 stuks | mosterdmayonaise

GARNALENKROKETTEN 17.5
2 stuks | limoenmayonaise

Eggs

EGGS BENEDICT ZALM 14.5
gepocheerd ei | hollandaisesaus

EGGS BENEDICT HAM 13.75
gepocheerd ei | hollandaisesaus

UITSMIJTER 🌿 kan ook vega 14
ham | kaas | bacon

Salades

BURRATA 🌿 18.5
burrata | ingelegde ui | sojastroop

ZALM 18
zachtgegaard | furikake | limoenmayonaise

ENTRECÔTE 19.5
entrecôte | noten | chimichurri

🌿 = VEGETARISCH

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

Lunch menu

DRIE GANGEN CHEF'S MENU 37
Wisselend menu, te combineren met bijpassende wijnen.

Specials

CÔTE DE BOEUF 85
800 gram | jus | salade | friet

TOURNEDOS 32
150 gram | jus | salade | friet

ZEETONG DAGPRIJS
citroen | remoulade | salade | friet

Bites

OESTERS prijs per stuk 5
Irish Mór | N° 4 | citroen | kimchi mignonette

PALING 17.5
brioche | ganzenlever | hoisin

PATA NEGRA 14.5
50 gram | Iberische ham

BRUSCHETTA 9.5
wisselend | 2 stuks

BROOD 🌿 7.5
boter | olijfolie

ZALM 12
brioche | wakame | hollandaisesaus

COQUILLE 16.5
pata negra | ghoa cress

ENTRECÔTE 13
brioche | chimichurri

FRIET 🌿 5.5
huisgemaakte mayonaise

To share (or not to share)

TARTAAR 15
rund | eidooier | rode ui

ZALM 15.25
zachtgegaard | avocado | limoenmayonaise | wasabi

TONIJN 16.5
lichtgeschroeid | mandarijn | soja

BLOEMKOOL 🌿 13
dragon | boekweit

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
romig sherry intens zoet zachte smaak	