

Dinerkaart

COCO₇₃

FOOD - DRINKS - BITES

Bites

BREEKBROOD 🍂	7.5
kruidenboter olijfolie	
BRUSCHETTA	9.5
wisselend 2 stuks	
OESTERS	5
klassiek: citroen rode wijn tabasco	
Coco73: passievrucht sojadressing ghoa cress	
te bestellen per 3 stuks 6 stuks 12 stuks	
PATA NEGRA	16
60 gram Iberische ham	
BRIOCHE PALING	17
ganzenlever hoisin bieslook	
BRIOCHE TARTAAR TONIJN	14
soja limoen kimchimayonaise furikake	
PANI PURI HOLLANDSE GARNAALTJES	9.5
limoenmayonaise bieslook	

To share (or not to share)

GARNALENCOCKTAIL	17.5
cocktail van grote black tiger gamba's, rivierkreeftjes en Hollandse garnaaletjes little jam huisgemaakte whiskey-cocktailsaus	
ZACHTGEGAARDE ZALM	16.5
gelakt in hoisin kimchi aardappelkaantjes sojastroop bosui	
TONIJN TATAKI	17
passievruchtgel sojaimoendressing sojastroop tiny drops ghoa cress	
COQUILLE	21.5
romesco truffelolie hazelnootcrumble pata negra verse truffel jus de veau	
STEAK TARTAAR	17
klassiek aangemaakt eidooiercrème piccalilly aardappelkaantjes gefrituurde kappertjes geserveerd met bruschetta	
EXTRA GANZENLEVERKRULLEN	+ 7.5
CARPACCIO	17
truffelmayonaise pesto pijnboompitten Parmezaanse kaas rucola	
EXTRA GANZENLEVERKRULLEN	+ 7.5
ZWEZERIK	21.5
krokant gebakken romesco hazelnootcrumble basilicumolie jus de veau	
BLOEMKOOL 🍂	13.5
kerrie boekweitcrumble bosui extra vierge olijfolie	
GNOCCHI 🍂 kan ook vega	15
huisgemaakte zoete aardappelpasta rendang ansjovismayonaise Parmezaanse kaas	
BURRATA 🍂 kan ook vega	14.5
gekarameliseerde vijgen spicy honing hazelnootcrumble pata negra extra vierge olijfolie	

Chef's menu

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

VIER GANGEN

60

Bijpassend wijnnarrangement? Wij adviseren je graag!

Hoofdgerechten

TOURNEDOS	36
peper-cognacsaus crème groentes	
TOURNEDOS ROSSINI <i>Chef's classic</i>	45
portjus foie gras brioche brood verse truffel	
DRY AGED ENTRECÔTE	39
220 gram 3 weken dry aged chimichurri crème groentes	
CÔTE DE BOEUF	92
800 gram chimichurri portsaus groene salade friet	
LAMSRACK	36
rosé gebakken pistache korst portjus crème groentes	
KREEFT THERMIDOR	45
hele kreeft gegratineerd met bechamelsaus van bisque en Gruyère	
ZEEBAARS	32
butterfly zeebaars, op de huid gebakken chimichurri groentes citroen	
ZEETONG	39.5
op de graat gebakken remoulade citroen	
GROENE RISOTTO 🌿	24
tuinerwten groene asperges pesto Parmezaanse kaas	

Side dishes

FRIET 🌿	5.5
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	
DAME BLANCHE	9
vanille-ijs chocoladesaus	
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	

Warme dranken

DIVERSE KOFFIE	vanaf 3.5
VERSE MUNTTHEE	4
VERSE GEMBERTHEE	4
IRISH COFFEE	9.5
SPANISH COFFEE	9.5
ITALIAN COFFEE	9.5
FRENCH COFFEE	9.5