

# Dinerkaart

---

COCO<sub>73</sub>

---

FOOD - DRINKS - BITES

# To share (or not to share)

STEAK TARTAAR	18.5
eekhoortjesbrood-bouillon   truffelmayonaise   ingelegde beukenzwam   krokante sjalot   shiitake XO	
BURRATA 🌿	16.5
doperwt   basilicumolie   pane carasau   tomatenazijn   hazelnoot crumble	
GAMBA	17.5
gebakken   rode curry   taugé   bosui   chili-olie	
+ BRIOCHE BROOD	4
CARPACCIO	18
pesto   truffelmayonaise   pijnboompit   Parmezaanse kaas   rucola	
TONIJN TATAKI	18.5
geschroeide tonijn   sesamdressing   za'atar   bloedsinaasappelgel   focaccia crumble	
SASHIMI	18
wisselende vis   calamansi gel   soja-gembervinaigrette   daikon   shiso	
ZWEZERIK	22.5
in brioche gebakken   ssamjang jus   cashew   crème fraîche   zorri	
VITELLO TONATO	18.5
kalfslende   oestercrème   kappertjes   gerookte palingolie   tonijnsalade	
ZOETE AARDAPPEL GNOCCHI 🌿 kan ook vega	16
rendang   limoenmayonaise   Parmezaanse kaas   bieslook	
COQUILLE	19.5
bloemkoolcrème   hazelnoot   gebakken coquilles   gochujang   bosui	
WORTELTARTAAR 🌿	15.5
geroosterde wortels   miso eidooiercrème   sjalot   sesam crumble	
GEITENKAAS 🌿	16
mousse van geitenkaas   gedroogde cherrytomaat   geroosterde paprika salsa   gerookte olijfolie   pane carasau	

🌿 = VEGETARISCH

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

# Chef's menu

Laat je verrassen en kies voor het chef's menu.  
Geserveerd met brood en friet.

DRIE GANGEN 58 | VIER GANGEN 70

+ KAASPLANK

12.5

Bijpassend wijnnarrangement? Wij adviseren je graag!

## Hoofdgerechten

TOURNEDOS	39
150 gram   gebrande houtjus   bloemkoolcrème   hazelnoot   bospeen	
TOURNEDOS COCO73	45
in ganzenvet gebakken   truffeljus   paddenstoelen   brioche brood   gebakken foie gras	
RIBEYE	42
220 gram   salsa verde   groentecrème   groentes	
CÔTE DE BOEUF (v.a. 2 personen te bestellen)	P.P. 46
800 gram   gebrande houtjus   salsa verde   geroosterde groentes   friet	
ZEEBAARS	35
butterfly zeebaars   op de huid gebakken   doperwtencrème   groentes   salsa verde	
ZEETONG	39.5
in brioche gebakken   limoenboter   kappertjes	
KREEFT	45
hele kreeft   limoenboter	
GEROOSTERDE SPITSKOOL 🍃	23
sesam crumble   misoboter   bloemkool-hazelnootcrème   chili-olie	
BLOEMKOOLSTEAK 🍃	20.5
gerookte olijfolie   miso-karamelschuim   hazelnoot crumble   citrusgel	
ARRABBIATA PAPPARDELLE 🍃	22.5
geroosterde paprika's   kappertjes   arrabbiatasaus   krokante knoflook	

## Side dishes

FRIETJES	5.5
mayonaise	
PARMEZAAN TRUFFELFRIETJES	7.5
truffelolie   parmezaan   truffelmayonaise	
BIMI	9.5
mini broccoli   gewokt   crispy chili-olie   sesammayonaise	
GEROOSTERDE BOSPENEN	8.5
mokka-olie   witte balsamico-azijn   hazelnoten   bieslook	
GROENE SALADE	6.5
sla   basilicum dressing   pijnboompitten   focaccia crumble   zoetzure komkommer	

## Desserts

---

AFFOGATO	9
espresso   amaretti-ijs   Disaronno amaretto	
<i>kan ook alcoholvrij</i>	
MOELLEUX	9
warme chocoladecake   amarena kersen   kersengel   yoghurtijs	
GIN TONIC DESSERT	9
gekarameliseerde pecannoten   perensorbetijs   gin tonic schuim	
FRAMBOZEN IJSMACARON	9
amarena kersengel   rood fruit	
WISSELEND DESSERT	9
vraag aan onze gastheer / gastvrouw	
KAASPLATEAU	15
vijf verschillende kazen   notenbrood   vruchtencompote	
SCROPPINO	9
vodka   limoncello   prosecco	

## Warme dranken

---

DIVERSE KOFFIE	vanaf 3.5
VERSE MUNTTHEE	4
VERSE GEMBERTHEE	4
IRISH COFFEE	9.5
whiskey	
SPANISH COFFEE	9.5
Tia Maria	
ITALIAN COFFEE	9.5
amaretto	
FRENCH COFFEE	9.5
Grand Marnier	

# Lekker bij het dessert

## Dessertwijn

TBA DR. ZENZEN 11 | 55

Trockenbeereauslese | amberkleur |  
abrikoos | sinaasappel | kweeper

Crème de la crème van de dessertwijnen!

Alleen de beste druiven worden hiervoor  
gekozen. De druiven blijven aan de wijnstok totdat ze  
bijna volledig zijn gedroogd tot rozijnen.

## Port

FEUERHEERDS RUBY 6.5

volle body | fruit | pruim | framboos

FEUERHEERDS WHITE 6.5

witgouden kleur | zoete smaken |  
druif | amandel

FEUERHEERDS 10 YEARS OLD *Stefan's favoriet* 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 *Lekker bij ons chocoladedessert* 9.5

romig sherry | intens zoet | zachte smaak