

3-Gangen Seizoensmenu

€ 29,95

Vooraf ambachtelijk boerenbrood met kruidenboter € 2,95

Voorgerechten (€9,25);

Gegrilde coquilles – rivierkreeftenstaartjes – vanille - avocadosaus

of

Chorizo Ibérico de Bellota – salade - lauwwarm 'sweet' paprikaschuim

of

Salade – Black Tiger garnalen – sesamzaad - oestersaus

of

Vitello tonnato – gebakken oesterzwammen – komkommer zoet/zuur

Hoofdgerechten (€19,50);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend aardappelgarnituur en warme seizoensgroenten

Hertenbiefstuk – wildstoofvlees - truffelsaus

of

Eendenborst - radijs – rabarber - Aceto Balsamico

of

Roodbaars gegaard in bananenblad – zongedroogde tomatenrisotto

of

Heilbotfilet - viennoise van paddenstoelen - hazelnootboter

Nagerechten (€6,75);

Taartje – witte chocolademousse – amarena kersen – dragon - ijs

of

Gebraden ananas - rozemarijn – vanille - steranijsroomijs

of

Europese kaassoorten - warm krentenbrood

of

Nectarineparfait – perzik/thee-saus – yoghurtijs

Het 3-Gangen Seizoensmenu uitgebreid met een tussengerecht € 34,95

Voorgerechten (€8,-);

Lamsrack - kruidenkorst - gegrilde paprika

of

Tagliatelle – langoustine – kip - paddenstoelenessence

of

Iberico procureur - gelakt met appelstroop

Eet smakelijk

**Heeft u een allergie,
meld het ons en wij passen uw gerecht aan
of bereiden een passend alternatief**

**Bij De Coockpit kunt u kiezen
tussen twee verschillende menu's,
per tafel serveren wij
of het Maandmenu: drie gangen betaalbaar genieten,
of het Seizoensmenu: op en top genieten met dé smaken van het moment,**