

3-Gangen Seizoensmenu

€ 29,95

Vooraf ambachtelijk boerenbrood met kruidenboter € 2,95

Voorgerechten (€9,25);

Gegrilde coquilles – rivierkreeftenstaartjes – avocadotaartje

of

Parma ham – runderhaas – Reypenaer – Dom Benedictine

of

Salade – Black Tiger garnalen – gerookte paling - sesamzaad

of

Kalfshaas ingelegd met eendenlever – truffelmayonaise

Hoofdgerechten (€19,50);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend aardappelgarnituur en warme seizoensgroenten

Kalfssucade - grootmoederswijze

of

Duivenborst - witlof - geconfijte sjalot - Aceto Balsamico

of

Halve kreeft - coquille - groene kruidenschuim

of

Zonnevis - viennoise van paddenstoelen - hazelnootboter

Nagerechten (€6,75);

Chocolademousse – vlierbes – mango – Kaapse goudbes

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

Bouillabaisse - rode mul - saffraan

of

Iberico procureur - appelstrooplak

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,**