

Brasserie
3-Gangen Keuzemenu Oktober
€ 19,95

Vooraf ambachtelijk boerenbrood met kruidenboter € 2,95

Voorgerechten (€ 6,50);

Herfstsalade met in roomboter gebakken oesterzwammen en gebrande
amandelen(vegetarisch)

of

Licht gebonden vissoep met garnituur en groene kruidencroutons

of

'De Coockpit' runderhaascarpaccio met V.S.O.P. kaas

of

Najaarssalade met gerookte kip en Teriyaki-saus

Hoofdgerechten (€ 14,-);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme seizoensgroenten en frietjes

Wildzwijnhaasje met appelbolletjes en bospaddestoelensaus

of

Saltimbocca van kipfilet en gerookte ham met zongedroogde tomatensaus

of

Vegetarische dagspecialiteit

of

Op de huid gebakken zonnevis met boter-limoensaus (+ € 1,-)

of

Visstoofpotje met Nantuasaus

Nagerechten (€ 4,75);

Huisgemaakte Tiramisu' met vanille-roomijs

of

Bosvruchtenparfait met yoghurtijs

of

Kaasplankje met Europese kaassoorten en warm krentenbrood (+ € 1,-)

of

'De Coockpit' Koffie

Brasserie
Het 3-gangen Keuzemenu
uitgebreid met een tussengerecht
€ 24,95

Tussengerechten (€ 6,25);

Pompoensoep met gepofte knoflookroom

of

Gebakken kabeljauwfilet met lintpasta en witte wijnsaus

of

Met courgette gevulde tomaat gegratineerd met mozzarella

(vegetarisch gerecht)

Eet smakelijk

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