

De Coockpit →

Ambachtelijk boerenbrood met kruidenboter,
truffeltapenade en kerriemayonaise € 4,25

3-Gangen Economy Class menu 22,75

Voorgerechten(6,95);

Belgische garnalenkroketjes met salade, kruidencrème en
krokante peterselie

of

Romige preisoep met hamblokjes

of

'De Coockpit' runderhaascarpaccio met truffelmayonaise
en Parmezaanse-kaas

of

Couscoussalade met seizoensgroenten en groene
kruidencroutons

Hoofdgerechten(16,50);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme
seizoensgroenten en frietjes

Varkenshaasje met honing-tijmsaus

of

Runder kogelbiefstuk met Budels Batavier-jus (+ 2,-)

of

Zalmfilet van de grill met limoen-Hollandaisesaus

of

Gebakken roodbaarsfilet met wortel-sinaasappelsaus

of

Quiche van bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas

Nagerechten(5,50);

Liefmans bavarois met bramencompote, hangop en vanille-ijs

of

Karamel-chocoladetaartje met gekarameliseerde hazelnoten
en roomijs

of

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

of
'De Coockpit' Koffie

De Coockpit →

**Het 3-gangen Economy Class menu
uitgebreid met een tussengerecht
28,50**

Tussengerechten(6,95);

Rijk gevulde vissoep

of

Risotto met gegrilde kip en kerrieroomsaus

of

Courgette gevuld met Ricotta- en Parmezaanse kaas

Eet smakelijk

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