

# *De Coockpit* →

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

## *3-Gangen Economy Class menu 22,75*

### *Voorgerechten( 6,95);*

*Griekse salade met feta, olijven, rode ui en knoflook croutons*

*of*

*Licht romige kervelsoep met gerookte zalmknippers*

*of*

*'De Coockpit' runderbaascarpaccio met truffelmayonaise  
en Parmezaanse-kaas*

*of*

*Zomersalade met Hollandse garnalenkroketjes en citrusmayonaise*

### *Hoofdgerechten( 16,50);*

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme seizoensgroenten en frietjes*

*Runder diamanthaas met truffel-roomsaus*

*of*

*Gebakken varkensbaasje met rozemarijnsaus*

*of*

*Gegrilde zalmfilet met witte wijn-prei-saus*

*of*

*Kabeljautfilet in kruidenkorst met salsa verde*

*of*

*Quiche Caprese, Mozzarella, tomaat, basilicum en frisse salade*

### *Nagerechten( 5,50);*

*Bramenparfait met bosbessensaus en vanille-ijs*

*of*

*Frambozenmousse-taartje met witte chocolade, amandelsaus 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);*

*Tagliatelle met grote gamba's en groenten-saffraan-Hollandaise*

*of*

*Courgette pakketjes gevuld met Ricotta en basilicumsaus*

*of*

*Ossenstaart-groenten bouillon met gebaktballetjes*

*Eet smakelijk*

*Heeft u een allergie,*

*meld het ons en wij passen uw gerecht aan*

*of bereiden een passend alternatief*