

# *De Coockpit* →

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

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

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

*Kabeljauwbrandade met salade, paprika-crème en krokante peterselie*

*of*

*Romige broccolisoepp met uitgebakken spekjes*

*of*

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

*of*

*Couscoussalade met pompoen en groene kruidencroutons*

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

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

*Hollandse eendenborst met vijgencompote en honing-tijmsaus*

*of*

*Varkenshaasje met ratatouille en bospaddenstoelenjus*

*of*

*In roomboter gebakken scholfilet met limoen-Hollandaisesaus*

*of*

*Gebakken zonnevisfilet met wortel-sinaasappelsaus*

*of*

*Quiche van bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas*

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

*Liefmans bavarois met bramencompote, hangop en vanille-ijs*

*of*

*Noten-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*