

De Coockpit →

Boerenbrood met kruidenboter, truffeltapenade en kerriemayonaise 4,25

3-Gangen keuze menu 26,50

Voorgerechten(8,25);

Grote gamba's gebakken met Raz-el-Hanout kruiden en appelnootjes

of

Licht gebonden pompoensoep met Hollandse garnaltjes

of

Runderbaascarpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse-kaas

of

Huisgemaakte hertenkroketjes met veenbessencompote

of

Krokante groentenchips in tempura met feta-salade

Hoofdgerechten(19,25);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme seizoensgroenten en frietjes

Varkensoester omwikkeld met Serranoham en grove mosterdsaus

of

Wildstoof(hert-wild zwijn-ree) met stoofpeertjes

of

Hertenbiefstuk met U.O.C.-kruidensaus

of

Heilbotfilet met gepofte cherrytomaatjes en saffraanroomsaus

of

Zeebaarsfilet met gemarineerde venkel en groene kruidenolie

of

Gegratineerde winterstampot (pastinaak en andijvie) met noten,

gerookte mozzarella en knoflook

Nagerechten(6,75);

Bastogne-parfait met sinaasappelbavarois en witte chocoladeganache

of

Amaretto-sabayon(koud), mokkamousse en vanille-ijs

of

Vijgen-Panna-cotta taartje met boning, amandel en roomijs

of

Kaasplankje met Europese kaassoorten en warm krentenbrood

of

'De Coockpit' Koffie

De Coockpit →

*Het 3-gangen menu uitgebreid met
een tussengerecht 32,75*

Tussengerechten(8,25);

Duivenborstfilet met paddenstoelenrisotto

of

Kreeftensoep met langoustine en room

of

Kikkerbiljetjes in Nouilly Prat saus

of

Gegrilde, sous-vide gegaarde knolselderij 'burger' met truffelsaus

Eet smakelijk

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