

De Coockpit →

Boerenbrood met kruidenboter, truffeltapenade en kerriemayonaise 4,25

3-Gangen Economy Class menu 26,50

Voorgerechten(8,25);

Half gegaarde **zalm**tartaar, gemarineerde appel en vinaigrette
of

Licht gebonden **pompoen**soep met Hollandse garnaalltjes
of

Runderbaascarpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse-kaas
of

Wild rilette met Serranobam en vijgencompote
of

Krokante **groenten**chips in tempura met feta-salade

Hoofdgerechten(19,25);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme seizoensgroenten en frietjes

Wild zwijnbaasje met grove mosterdsaus
of

Hertenbiefstuk, stoofpeertje met U.O.C.-kruidensaus (+ 1,-)
of

Hollandse **eendenborst**filet met gekarameliseerde druivenjus
of

Zeebaarsfilet met gemarineerde venkel en groene kruidenolie
of

Gebakken **Heek**filet met 'n kruidenkorst en saffraanroomsaus
of

Bospaddenstoelenrisotto met noten en geitenkaas

Nagerechten(6,75);

Bruine **chocolade**mousse, melk chocolade panna cotta,
amandel krokantje en vanille-roomijs
of

Amaretto-sabayon(koud), **hazelnoten**mousse en roomijs
of

Abrikozen-cheesecake met meringue en yoghurt-ijs
of

Kaasplankje met Europese kaassoorten en warm krentenbrood
of

'De Coockpit' Koffie

De Coockpit →

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

Tussengerechten(8,25);

Duivenborstfilet met truffelmousseline

of

Kreeftensoep met langoustine en room

of

Kikkerbiljetjes in Nouilly Prat saus

of

Gegrilde, sous-vide gegaarde rode biet 'burger' met Aceto Balsamicosaus

Eet smakelijk

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