

De Coockpit →

Boerenbrood met kruidenboter, truffeltapenade en kerriemayonaise 4,50

3-Gangen Economy Class menu 28,50

Voorgerechten(8,75);

Half gegaarde **zalm**tartaar, tonijnmayonaise en appel
of

Licht gebonden **oesterzwammen**soep met kaantjes
of

Runderhaascarpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse-kaas
of

Wild rilette met serranoham en vijgencompote
of

Krokante **groentechips** in tempura met feta-salade

Hoofdgerechten(19,75);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme seizoensgroenten en frietjes

Wildzwijnbaasje met rozemarijn-mosterdsaus
of

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

Hollandse **maïsboen**filet met gekarameliseerde druivenjus
of

Zeebaarsfilet met gepofte boningtomaatjes en groene kruidenolie
of

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

Bospaddenstoelenrisotto met noten en geitenkaas

Nagerechten(6,95);

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

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

Blaauwe bessen-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 34,75*

Tussengerechten(8,75);

Wild eendenboutje gekonfijt in ganzenoet 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*