

De Coockpit →

Boerenbrood met kruidenboter, truffeltapenade en kerriemayonaise 4,25

3-Gangen Economy Class menu 26,50

Voorgerechten(8,25);

Lentesalade met Parma-ham, krokant filodeeg en frambozenvinaigrette
of

Romige broccolisoup met gerookte spekjes
of

Runderhaascarpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse-kaas
of

Tonijncarpaccio met gele biet en zachte oestersaus
of

Crostini's met gebakken champignons, Parmezaanse kaas en knoflookboter

Hoofdgerechten(19,25);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme seizoensgroenten en frietjes

Varkenshaasmedaillons met kruidige geroosterde paprikasaus
of

Rundersucade met uienchutney en Budels Bataviërsaus
of

*Rouleau van maïsboen met abrikozen-zoete aardappelcompote
en ras-el-banout-jus*
of

Roodbaarsfilet met gerookte tijmjus
of

Gegrilde Boterwisfilet met gepofte cherrytomaatjes en limoen-hollandaise
of

Spinazie - noten - geitenkaas - zongedroogde tomaten Quiche

Nagerechten(6,75);

Ananas tarte tatin en gemarineerde sinaasappel met yoghurt sorbetijs
of

Pinda noten - chocolade - karamel taartje met vanille roomijs
of

Licor 43 parfait, witte chocolademousse en rood fruit compote
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);

*Met stroop gelakte **varkensprocureur** met aardappelmousseline*

of

***Bouillabaisse**, rijk gevulde vissoep met rouille*

of

*Krokante **Ravioli** Caprese met basilicumconcentraat*

of

*In knoflookolie gebakken **Black Tiger** garnalen met bruschetta*

Eet smakelijk

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