

# De Coockpit →

Boerenbrood met kruidenboter, truffeltapenade en kerriemayonaise 4,60

## 3-Gangen Economy Class menu 29,50

### Voorgerechten( 9,-);

Gemarineerde **zalmfilet** met rode biet, geschaafde bloemkool en crème fraîche  
of

Gebonden **mosterdsoep** met gerookte spekjes  
of

**Runderhaascarpaccio** met truffelmayonaise en Parmezaanse-kaas  
of

**Parmaham-salade** met piccalilly en gemarineerde champignons  
of

**Geitenkaas** crème brûlée met salade, noten en basilicum

### Hoofdgerechten( 21,-);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme seizoensgroenten en frietjes

**Varkenshaasje** met Budels Batavier-jus  
of

**Runder kogelbiefstuk** met bearnaisesaus (+ € 1,-)  
of

**Kalfssukade** met gekonfijte knolselderij en eigen braadjus  
of

**Rode mulfilet** met venkel beurre blanc saus  
of

Gebakken **heilbotfilet** met gerookte tijm saus  
of

Zongedroogde tomaten**quiche** met prei en Parmezaanse kaas

### Nagerechten( 7,-);

Kokos-**lychee** schuim met **mango**, **ananas** en witte chocolade-ijs  
of

**Liefmans'** bavarois met rood fruit compote en roomijs  
of

'Millionaire's' **pinda-chocoladetaartje** met vanille roomijs  
of

**Kaasplankje** met Europese kaassoorten en warm krentenbrood  
of

'De Coockpit' **Koffie**

# *De Coockpit* →

*Het 3-gangen Economy Class menu uitgebreid  
met een tussengerecht 36,75*

*Tussengerechten( 9,-);*

*Courgette-ricotta pakketjes met oude kaas en pesto*

*of*

*Japanse visbouillon met kokkels, mosselen en prei*

*of*

*Black tiger garnalen met tagliatelle en zachte curry-roomsaus*

*of*

*Met stroop gelakte varkensprocureur met aardappelmousseline*

*Eet smakelijk*

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