

De Coockpit →

Boerenbrood met kruidenboter, truffeltapenade en kerriemayonaise 4,60

3-Gangen Economy Class menu 36,50

Voorgerechten(10,95);

Huisgemaakte loempiaatjes van **zalm, garnaal, avocado en taugé**
met zoetzure soja saus

of

Gepofte **paprika**soep met black tiger garnalen en room

of

Runderbaascarpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse-kaas

of

Gerookte **kalkoen**filetbonbon met kartoffelsalade en gekonfijte ui

of

Tartaar van **runderbaas**, eidooier en komkommerschuim

Hoofdgerechten(24,50);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme seizoensgroenten en frietjes
Hollandse **eendenborst** en **serranobam** met gekonfijte mango en salie-jus

of

Runder entrecote van de grill met choronsaus

of

Kalfssukade met rabarber-appelcompote

of

In roomboter gebakken **scholfilet** met langoustinestaartjes en kreeftensaus

of

Tijger zeewolffilet met cantharellen en gerookte tijm saus

of

Tarte tatin van **aubergine** en **avocado** met citrus botersaus

Nagerechten(9,-);

Hollandse **aardbeien** Romanoff met vanille ijs

of

Lauwwarme **wafel** met Amarene kersen, watermeloenijs en slagroom

of

Stracciatella parfait met mokkamousse en witte chocoladecrème

of

Kaasplankje met Europese kaassoorten en warm krentenbrood

of

'De Coockpit' Koffie

De Coockpit →

Aanbevolen zomerwijnen;

Marival Rosé 2023, Languedoc, fles 20,25 / glas 4,70

Rueda Verdejo 2022, Spanje 26,50 / 5,95

Zinfandel 2021, Beringer Californië 27,50 / 6,20

Eet smakelijk

De gerechten van de menukaart kunt u bestellen

tot uiterlijk 19.00 uur

Heeft u een allergie,

meld het ons en wij passen uw gerecht aan

of bereiden een passend alternatief