

De Coockpit →

Boerenbrood met kruidenboter, truffeltapenade en kerriemayonaise 4,60

3-Gangen Economy Class menu 36,50

Voorgerechten(10,95);

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

of
Licht gebonden **oesterzwammensoep** met kaantjes

of
Runderhaascarpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse-kaas

of
Wild rilette (bert-ree-wild zwijn) met serranoham en vijgencompote

of
Half gegaarde **kalfsbaastartaar** met **tonijnmayonaise** en appel

Hoofdgerechten(24,50);

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme seizoensgroenten en frietjes

Hollandse **eendenborst** met gekonfijte mango en gekarameliseerde knolselderij-jus

of
Hertenbiefstuk, stoofpeertje met U.O.C.-kruidensaus

of
Kalfssukade met appelcompote en geconcentreerde kalfsjus

of
In roomboter gebakken **scholfilet** met gamba's en kreeftensaus

of
Roodbaarsfilet met viennoise van paddenstoelen en hazelnootboter

of
Shiitake **risotto**, gepofte cherry tomaat en groene asperges

Nagerechten(9,-);

Gegrilde **ananas** met rozemarijn-vanillesaus en steranijsroomijs

of
Appel-peren-tarte tatin met rood fruit mousse en
karamel-macademianoten-roomijs

of
Witte chocolade parfait en Amarena kersen mousse

of
Kaasplankje met Europese kaassoorten en warm krentenbrood

of
'De Coockpit' Koffie

De Coockpit →

Aanbevolen na-zomervijnen;

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

Het 3-gangenmenu kunt u bestellen tot 19.00 uur

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