

# LEEWARDER 'KOE'RANT



## Social media

Ook de lachende koe gaat met haar tijd mee, zij is dan ook te volgen op diverse media

> pagina 1

## De Buitenplaats

Het buitenverblijf van eetcafé de lachende koe

> pagina 2



**Beginsels, hoofdgerechten en koud/warm nagenieten.**

> pagina 2

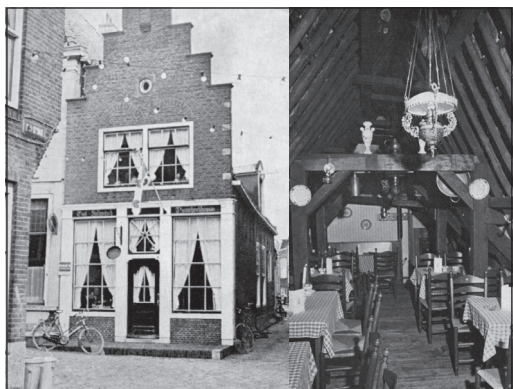
Eetcafé de Lachende Koe  
Leeuwaden  
Grote Hoogstraat 16-20  
Tel. 058 215 82 45  
www.dekoeleeuwarden.nl

**Lekker ite!**

## Het leven van een vlees- of melkkoe

Vroeger had elke boer zijn eigen stier. Die stier dekte de koeien als ze tochtig waren. Zo hadden alle kalfjes die geboren werden dezelfde vader. De stier was erg belangrijk. Hij bepaalde veel van de kenmerken van de kalfjes. Op een gegeven moment wilden de boeren koeien fokken met nog betere kenmerken. Bijvoorbeeld koeien die meer melk konden produceren of die beter bestand waren tegen ziekten. Om dat te bereiken ging men het zaad van goede fokstieren verzamelen en bewaren. Dat verzamelen gebeurt als de stieren een kunstkoe bespringen. Onder die kunstkoe zit een man verstopt met een rubberen ballonnetje. Daarin vangt hij de zaadjes uit de penis van de stier op. Die zaadjes worden in rietjes verpakt en bij een heel lage temperatuur bewaard. De boeren kunnen nu kiezen wat voor zaadjes ze willen. Ze kopen het zaad in plaats van de stier. Door kunstmatige inseminatie worden de koeien bevrucht met het gekochte zaad. Vandaar dat er nu in Nederland slechts een paar stierenfokkerijen zijn en je op de veehouderijen geen stieren meer ziet, behalve de stierkalfjes die er worden geboren. De stierkalfjes worden goed in de gaten gehouden. Wie weet zit er een toekomstige fokstier bij.

Een pasgeboren kalf van een melkkoe mag niet lang bij zijn moeder blijven. De kalfjes worden in een apart hok gezet en krijgen de eerste paar dagen biest te drinken. Biest is de eerste melk van een koe na de geboorte van een kalf. Daarna drinkt het kalf water met poedermelk. De melk die uit de uier van zijn moeder komt, gaat naar de melkfabriek. Sommige koekalfjes blijven op de boerderij om uit te groeien tot melkkoe. De stierkalfjes en de koekalfjes die de boer niet nodig heeft, gaan na een week naar de kalvermesterij. Ze worden in een paar maanden vetgemest en daarna geslacht. Kalfjes van vleeskoeien blijven bij hun moeder tot ze anderhalf jaar oud zijn. Ze mogen bij hun moeder drinken zoveel ze willen. Daarna gaan de stieren naar het slachthuis en blijven alleen de beste koeien over om mee verder te fokken. De overige koeien gaan ook naar het slachthuis. Nadat ze gekalfd hebben, geven melkkoeien ongeveer tien maanden melk. Dan is de melk op, ze staan droog. Ze moeten eerst weer een nieuw kalf krijgen om weer melk te kunnen geven. Daarom worden melkkoeien drie maanden nadat hun kalf geboren is, opnieuw drachtig gemaakt. Na negen maanden wordt het kalf geboren en geeft de koe opnieuw melk. Een melkkoe geeft dus tien maanden van het jaar melk. De resterende twee maanden zijn om aan te sterken.



## 't Pannenkoekhuisje

Mevrouw Blankestyn, echtgenote van de heer A.H. Blankestyn, die vroeger de Nieuwe Doelen exploiteerde en ook nog eigenaar was van hotel De Klenderij, bleek ook al uit liefhebberij veel antiek te hebben verzameld en toen dit trapgevelhuisje, waarin een antiekwinkel was gevestigd, vrij kwam, rees het idee om hier in oud-hollands interieur een pannenkoekhuisje in te richten. Het is voor vele noorderlingen een begrip geworden. Vetkaarsen en petroleumlampen verspreiden er hun schijnsel op de tafels met Brabants bont. De koffie werd er gezoet met fijngehakte kandij. Voorwerpen van koper en aardewerk, tegels en wandborden sierden er de wanden. Vlak bij de open keuken bevond zich een Hindeloper schouw. Hoewel het gebouw maar klein is, heeft men er gewoerd met de ruimte. Er konden zo'n 75 gasten worden bediend. Op de als restaurant ingerichte zolder zat men onder de hanenbalken en de blote dakpannen en het heeft heel wat moeite gekost om deze lekvrij te krijgen. Het toilet was voorzien van Hindeloper deuren en hoewel er een moderne wasgelegenheid was, stond er een oude regenpomp met koperen kranen en zwengels als herinnering aan een tijd toen men het nog zonder waterleiding moest stellen.



## De lachende Koe

Op 2 Februari 1999 gingen de deuren open van eetcafé 'De Koe Leeuwarden' in de Grote Hoogstraat in Leeuwarden. Een eetcafé met 28 zitplaatsen werd al snel te klein. Er volgde een verbouwing zodat er nu zo'n 100 mensen tegelijk kunnen aanschuiven. De gasten bleven sindsdien de deur platlopen. 'De Koe Leeuwarden' bleek een laaiend succes te zijn vanaf de eerste dag. 'De Koe' was en is nu nog steeds geliefd om de vriendelijke en gemoedelijke huiskamersfeer die er heerst, de goede prijs-kwaliteit verhouding en de "doe maar gek, da's goed genoeg" uitstraling van het bedienend personeel.

## In-koe-sief

Eten van de kaart en onbeperkt bier, wijn en fris voor een vast bedrag!

<b>2 gangen eten van de kaart</b>	<b>€ 21,85</b>
<b>3 gangen eten van de kaart</b>	<b>€ 25,35</b>

**Spelregels:**

- Alleen tapbier, frisdranken en huiswijn
- Drinken tot en met het laatste gerecht
- Drinkjes dienen ondersteunend aan het diner te zijn
- Meerprijs vrijdag en zaterdag 2,00 euro

## Koeciencijfers

Er zijn in Nederland veel koeien. Ze vormen een belangrijke bron voor voeding en inkomsten. Een aantal cijfers over koeien op een rijtje: aantal koeien in Nederland: 4,5 miljoen aantal boerderijen met melkkoeien: 30 duizend

gemiddeld aantal koeien per bedrijf: 50 koeien koeien per jaar geslacht voor vlees: 1 miljoen kalveren per jaar geslacht voor vlees: 1,5 miljoen melk per dag per koe: 30 tot 40 liter een koe drinkt per dag: 150 liter water gewicht van een koe: 700

kilogram gemiddelde leeftijd van een koe: 6 tot 8 jaar prijs van een melkkoe: 2500 à 3000 gulden hoeveelheid rundvlees per persoon per jaar: 22 kilogram hoeveelheid melk per persoon per jaar: 66 liter



## Kadotip: Dinerbon

## Social media

Ook 'De Lachende Koe' gaat met haar tijd mee. Zij is dan ook te volgen op diverse media zoals twitter, hyves en foursquare. Wil je op de hoogte blijven van de diverse activiteiten in 'De Koe', voeg ons dan toe op een media naar keuze.

## ADVERTENTIE

de lachende koe zoekt jongens & meisjes voor de geheime orde

Hou je wel van een avontuurtje? Sluit je dan nu aan bij de geheime orde van de Lachende koe. De geheime orde van de Lachende koe is een team van avontuurlijke jongens en meisjes die undercover dringende zaken oplossen. Ze verspreiden zich over heel Nederland om belangrijke plekken of dingen te testen. Is de plek goed en leuk? Dan krijgt de plek het superbelangrijke stempel van de Lachende Koe. Wacht niet langer en stap thuis achter je computer. Ga naar [www.lvqr.nl/de-geheime-orde](http://www.lvqr.nl/de-geheime-orde) Hier kun je je gegevens invullen als je wil toetreden. En ga meteen aan de slag met het dossier 001; De kletsnatte zaak zwemmen. Veel plezier!

## ADVERTENTIE

Paulien.nl

betaalbare trendy damesmode

Scan de code met de KOE-R reader op je smartphone!

webshop [www.paulien.nl](http://www.paulien.nl)  
winkel Voorstraat 17 Franeker

## Fris (flesje)

Sourcy blauw	€ 2, <sup>25</sup>
Sourcy rood	€ 2, <sup>25</sup>
Pepsi cola	€ 2, <sup>25</sup>
Pepsi cola light	€ 2, <sup>25</sup>
Ice tea	€ 2, <sup>35</sup>
Rivella	€ 2, <sup>25</sup>
7Up	€ 2, <sup>25</sup>
Bitter lemon	€ 2, <sup>25</sup>
Sisi Sinas	€ 2, <sup>25</sup>
Cassis	€ 2, <sup>35</sup>
Tonic	€ 2, <sup>35</sup>
Appelsap	€ 2, <sup>35</sup>
Jus d'orange	€ 2, <sup>35</sup>
Fristi	€ 2, <sup>35</sup>
Chocomel	€ 2, <sup>35</sup>

## Bieren

Tapbier	€ 2, <sup>35</sup>
Malt (fles)	€ 2, <sup>50</sup>
Palm (fles)	€ 2, <sup>85</sup>
Witbier (fles)	€ 2, <sup>85</sup>
Corona (fles)	€ 3, <sup>30</sup>
Westmalle tripel (fles)	€ 3, <sup>30</sup>

## Cognac

Calvados	€ 4, <sup>35</sup>
Courvoisier	€ 4, <sup>85</sup>
Remy Martin	€ 5, <sup>35</sup>

## Whisky

Ballentines	€ 4, <sup>85</sup>
Dimple	€ 5, <sup>35</sup>
Jameson	€ 4, <sup>35</sup>
Johnnie Walker	€ 4, <sup>85</sup>

## Likeuren

Kahlúa	€ 3, <sup>85</sup>
Pernod	€ 3, <sup>85</sup>
Baileys	€ 3, <sup>85</sup>
Sambuca	€ 3, <sup>85</sup>
Amaretto	€ 4, <sup>35</sup>
Cointreau	€ 4, <sup>35</sup>
Tia Maria	€ 4, <sup>35</sup>
Licor 43	€ 4, <sup>35</sup>

## P.S.V.

Port rood/wit	€ 3, <sup>35</sup>
Martini rood/wit	€ 3, <sup>85</sup>
Sherry medium	€ 3, <sup>35</sup>
Sherry dry	€ 3, <sup>35</sup>

## Wijnen

Glas witte wijn	€ 3, <sup>25</sup>
Glas rode wijn	€ 3, <sup>25</sup>
Glas rosé	€ 3, <sup>35</sup>
Karaf rood/wit (0.5 L)	€ 11, <sup>35</sup>
Karaf rosé (0.5 L)	€ 11, <sup>35</sup>
Fles rood/wit	€ 15, <sup>35</sup>
Fles rosé	€ 15, <sup>35</sup>

## Dranken

(binnenlands en buitenlands gedistilleerd)	
Beerenburg	2, <sup>50</sup>
Jonge jenever	2, <sup>50</sup>
Bessen jenever	2, <sup>50</sup>
Jägermeister	2, <sup>50</sup>
Vieux	2, <sup>35</sup>
Bacardi	3, <sup>85</sup>
Vodka	3, <sup>85</sup>
Gin	3, <sup>85</sup>
Tequila	3, <sup>85</sup>



**Fries volkslied**

(Frysk folksliet)  
Frysk bloed tsjoch op!  
wol nou ris brûze en  
siede, En boumje troch  
ûs ieren om! Flean op!  
Wy sjonge it bêste lân  
fandierde, It Fryske lân  
fol eare en rom. Klink  
dan en daverje fier yn it  
roun, Dyn âlde eare, o  
Fryske groun!

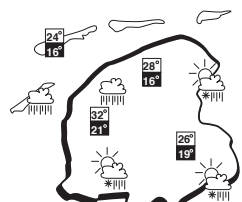
Ompolske fan it hege sâlte  
wetter, Fortroppe op in  
terp of stins, Hien 'd'âlde  
Friezen yn de wrâld net,  
Har lân en frijdom wie  
har winsk, Klink dan en  
daverje fier yn it roun,  
Dyn âlde eare, o Fryske  
groun!

Fij fan it jok fan stege,  
frjemde hearen, Faek  
eare ek, mar dochts sterk  
en frij, Stie 'd'âlde Fries  
stânst by syn menearen,  
Hy wie in Fries, as Fries  
stoar hy, Klink dan en  
daverje fier yn it roun,  
Dyn âlde eare, o Fryske  
groun!

Troch waer en wyn, tsjin  
need en dea to striden,  
Mei 't gleone swurd yn  
dizren hân, Wie wille yn  
dy fromme, stoere tiden,  
Wie 't foar de frijdom  
fan har lân, Klink dan en  
daverje fier yn it roun,  
Dyn âlde eare, o Fryske  
groun!

Fan bûgjen frjemd en fij  
fan leave wurden, Wie  
rjucht en sljucht har hert  
en sin, Hja bean om neat,  
mar mei de bleate swur-  
den, Stie 's'alle twang en  
oerlêst tsjin, Klink dan en  
daverje fier yn it roun,  
Dyn âlde eare, o Fryske  
groun!

Trochloftich folk fan  
dizze âlde namme, Wêz  
jimmer op dy âlders  
great; Bliuw ivich fan  
dy grize hege stamme,  
In grien, in kreftich bloei-  
end leat, Klink dan en  
daverje fier yn it roun,  
Dyn âlde eare, o Fryske  
groun!

**Het Weer**

&gt; pagina 33

**De 1000 leukste  
restaurants  
van Nederland**

'De Lachende Koe Leeu-  
warden' is door de leden  
van Smulweb, bezoekers  
en honderdduizenden  
internetters gekozen  
tot één van de 1000  
leukste restaurants van  
Nederland. Daarom staan  
we eervol vermeld in de  
Nationale Restaurantgids  
2011, als één van "De  
1000 leukste restaurants  
van Nederland".

**Van oerrund tot melkkoe**

Onze koeien stammen af van het oerrund. Tot ongeveer 500 jaar geleden leefden oerrunderen in Europa en Azië. Ze waren veel groter dan onze huidige koeien. De zwarte stieren werden soms wel twee meter hoog. De vrouwtjes waren kleiner en bruin van kleur. De oerrunderen hadden lange horens om zich te verdedigen tegen wolven en jagers. Ongeveer 8000 jaar geleden begon de mens met het temmen van het oerrund. De runderen leverden vlees en warme vachten. Men gebruikte ze ook als trek-dier. Door het domesticeren (temmen van dieren) veranderde het oerrund. Het werd mak. De uiterlijke en innerlijke kenmerken veranderden.

De huiskoe werd in de loop der jaren steeds kleiner, doordat ze minder te eten kreeg bij de mensen. In de Middeleeuwen fokte men juist met de kleinste dieren om dat effect nog eens te versterken. De koe was rustig en vredig geworden. Later werd ze weer wat groter. Haar vacht veranderde van kleur door het selectieve fokken. Ze was niet meer roodbruin, maar kreeg allerlei kleuren en patronen: wit, grijs, blauw en bont. De stier bleef niet langer zwart, maar werd grijs of beige, bruin of zwart. Men ging ook verschil maken tussen koeien die hard konden werken en koeien die werden vetgemest voor het vlees. De mensen trokken met hun kudde door het land. En de dieren pasten

zich aan het klimaat aan. In koude streken kregen ze een dikke vacht, in gebieden met veel gras werden ze groter. Door het rondtrekken vermengden de verschillende rassen zich. Zo ontstonden er honderden koeienrassen. Pas later ontdekten de boeren dat je een koe kon melken. Nederland was een van de eerste landen waar het lukte om een koe te melken zonder dat haar kalf erbij was. Sindsdien is Nederland een echt koeienland geworden. De koeien worden nu gefokt om hun melkproductie. De uiers die koeien tegenwoordig hebben zijn veel groter dan vroeger. Voor een kalf hoeft de uier maar een paar liter melk te bevatten, maar voor de boer is dat wel dertig of veertig liter.

**De Buitenplaats**

Het buitenverblijf van eetcafé de lachende koe, heet Buitenplaats It Wiid en is gevestigd in Eernewoude ca 10 minuten rijden vanaf Leeuwarden, u kunt in Buitenplaats It Wiid terecht voor ontbijt, lunch, diner, borrel, koffie, vergaderingen en theatervoorstellingen. Bezoek ons fantastische terras, de nautische bar, het gezellige restaurant, het grand theater of een van de vele zalen, graag tot ziens in buitenplaats It Wiid!  
[www.de-buitenplaats.nl](http://www.de-buitenplaats.nl)

**Beginsels**

- Tomatensoep** € 4,<sup>35</sup>  
Gevuld met prei en pesto room
- Mosterdsoep** € 4,<sup>35</sup>  
Met zamsnippers
- Champignonsoep** € 4,<sup>35</sup>  
Met uitgebakken spekjes
- Breekbrood** € 6,<sup>35</sup>  
Met kruidenboter, pesto en aioli
- Rundercarpaccio** € 9,<sup>85</sup>  
Dun gesneden ossenhaas met kappertjes, old Amsterdam en pestodressing
- Zalmbonbons** € 9,<sup>35</sup>  
Bonbons van gerookte zalm met bieslookroomkaas en komkommer
- Salade van geitenkaas** € 8,<sup>35</sup>  
Met cashewnoten, en honing
- Gamba's uit de wok** € 8,<sup>85</sup>  
Overheerlijke gamba's uit de wok met perzik en prei

**Hoofdgerechten**

-  **Biefstuk naturel** € 14,<sup>85</sup>  
Geserveerd met kruidenboter en aioli
- Surf 'n Turf** € 17,<sup>85</sup>  
Getrancheerde biefstuk met gamba's op een bedje van prei en fijne paprika  
(meerprijs in-koe-sief) € 3,<sup>00</sup>
-  **Varkenshaas naturel** € 14,<sup>35</sup>  
Geserveerd met kruidenboter en aioli
- Varkenshaas "de lachende koe"** € 17,<sup>35</sup>  
Varkenshaas met brie, gorgonzolasaus en cashewnoten

- Schnitzel** € 15,<sup>85</sup>  
"de lachende koe"  
Met perzik en gesmolten kaas  
(ook eventueel naturel te bestellen)

- Spare ribs** € 17,<sup>35</sup>  
Huisgemarineerd met chillisous en aioli



- kipfilet naturel** € 14,<sup>35</sup>

- Saté Royal** € 16,<sup>35</sup>  
Kipfilet met pindasaus, atjar en kroepoek

- Zomerse Kipfilet Italia** € 15,<sup>85</sup>  
Met rozemarijn, roomkaas en honing



- Mixed Grill** € 18,<sup>85</sup>  
(voor de echte vleesliefhebber!)  
Gemarineerde biefstuk, varkenshaas, kipfilet en spare rib met pepersaus en kruidenboter  
(meerprijs in-koe-sief) € 3,<sup>00</sup>



- Zalmfilet** € 16,<sup>85</sup>  
Met mosterddillesaus

- Slibtong** € 17,<sup>35</sup>  
Gebakken in roomboter geserveerd met citroenboter

- Pangasiusfilet "picasso"** € 15,<sup>85</sup>  
Gebakken met cocktailvruchtjes afgeblust met malibu

**Vegetarisch**

- Gevulde wrap** € 12,<sup>35</sup>  
Met diverse roerbakgroenten en rijst gegratineerd met kaas
- Gevulde tomaat** € 11,<sup>85</sup>  
Gevuld met geitenkaas, omlist door gemarineerde champignons en cashewnoten

*Hoofdgerechten worden geserveerd met groenten, aardappelnutuur en een frisse salade.*

**Kindermenu's**

- Kipnuggets met frietjes** € 6,<sup>35</sup>  
Voor de kleine trek
- Kipnuggets met frietjes** € 9,<sup>85</sup>  
Voor de grote trek
- Frikadel met frietjes** € 6,<sup>35</sup>  
Voor de kleine trek
- Frikadel met frietjes** € 9,<sup>85</sup>  
Voor de grote trek

*Hoofdgerechten worden geserveerd met groenten, aardappelnutuur en een frisse salade.*

**Het Liwadders**

We moeten rechtdoor blijven rijden -  
We mutte altied maar rechtdeur riede.  
Wat wil jij nou? - Wat wústou nou, (juh)? of  
Wat wille jou nou?  
De kinderen gaan weg - De kynders gaan fut.  
Je krijgt het gratis - Dou krijst ut fergees of Jou krijt ut fergees  
Wat doe je raar -  
Wat dóestou nuver of  
Wat doene jou nuver.  
Kom je ook meteen? - Komst oek futendaliks?  
of Komme jou oek futendaliks?  
Ga je mee naar school? - Gaast oek met naar skoal?  
Ik heb trek - Ik bin grou inne beulug of Ik hew sin in wat  
Heb je het al gedaan? - Hest ut al deen(t), (juh)? of  
Hewwe jou it al deen  
Ik moet iets met je bespreken - Ik mut wat met dij beprate.

**Garnituren**

- Champignonsaus, pepersaus, gorgonzolasaus, mosterddillesaus of pindasaus** € 2,<sup>85</sup>

- Gebakken champignons** € 2,<sup>85</sup>

- Gebakken paprika, ui, champignons en spekjes** € 3,<sup>35</sup>

**Koud nagenieten**

- Chocolade brownie** € 7,<sup>35</sup>  
Geserveerd met een bolletje bananenijs
- Cheesecake** € 7,<sup>85</sup>  
Met vanille-ijs en een saus van roodfruit
- Bonte koe** € 5,<sup>85</sup>  
Vanilleroomij met warme chocoladesaus en slagroom
- Sorbet** € 7,<sup>85</sup>  
Drie soorten ijs met cocktailvruchtjes en slagroom
- Peach melba** € 5,<sup>85</sup>  
Vanille-ijs, perzik, aardbeisous en slagroom
- Lachende koe festijn** € 8,<sup>85</sup>  
Verscheidenheid aan lekkernijen uit eigen keuken  
(meerprijs in-koe-sief) € 2,<sup>00</sup>
- Kinderijsje** € 4,<sup>35</sup>

**Warm nagenieten**

- Koffie** € 2,<sup>35</sup>
- Cappuccino** € 2,<sup>50</sup>
- Thee (diverse soorten)** € 2,<sup>20</sup>
- Verse munt thee met honing** € 3,<sup>35</sup>
- Dockumer kofje** € 6,<sup>35</sup>  
Koffie met beerenburg, rietsuiker en vers geslagen slagroom
- Kahlua koffie** € 6,<sup>85</sup>  
Koffie met kahlua en vers geslagen slagroom
- Liquor 43 cafe** € 6,<sup>85</sup>  
Cafe crème met liquor 43 en opgeklopte slagroom
- Irish koffie** € 6,<sup>85</sup>  
De echte oude vertrouwde
- Mexican koffie** € 6,<sup>85</sup>  
Koffie met kahlua en een sprankeling van tequilla met verse slagroom
- French koffie** € 6,<sup>85</sup>  
Koffie met grand marnier en geslagen slagroom
- Koffie "de lachende koe"** € 7,<sup>35</sup>  
Koffie met vanille-ijs, liquor 43, kahlua en zoetheid "on top"

**Koeienmelken**

Een koe moet twee keer per dag gemolken worden. Vanouds gebeurde dat met de hand door in de spenen te knijpen, de melker of melkster ging daarbij "onder" de koe zitten op een melkkruk. De melk werd verzameld in melkbussen die twee keer per dag door de zuivelfabriek werden opgehaald. Sinds het midden van de 20e eeuw beschikte bijna elke boerderij over een melkmachine. Onder de koe werd een melkmermer gehangen die met vier zuignappen de melk uit de tepels zoog. De zuignappen werden door de melkmachine vacuüm gezogen. 's Zomers stond de machine tussen de koeien in de wei. De boer ging dus steeds met een wagen vol melkbussen naar de wei om te melken. Werden de koeien verweid, dan moest ook de melkmachine verplaatst worden. 's Winters werd de melkmachine in de stal gebruikt. Aan het eind van de 20e eeuw kwamen steeds meer loopstallen met een melkstal in zwang, daarom worden sindsdien nog maar weinig koeien buiten gemolken. De koeien worden twee of drie keer per dag naar de melkstal gedreven waar ze langs de melkmachine lopen. De boer schuift de zuignappen op de tepels en de melk wordt naar de koeltank gepompt. Moderne melkstallen zijn voorzien van melkrobots en werken volautomatisch. Een koe kan op elk moment van de dag langs de melkmachine lopen en wordt dan zonder menselijke tussenkomst gemolken. Iedere melkveehouderij beschikt over een koeltank waarin de melk een aantal dagen bewaard kan worden.

**Catering**

Met betrekking tot het verzorgen van een catering op locatie biedt eetcafé "De Lachende Koe" een breed scala aan mogelijkheden. Van stamppotbuffet tot 5 gangen diner, uw feest zal tot in de puntjes worden verzorgd door het ervaren team van "De Lachende Koe".

**twee koeien zitten in bad zegt de ene: lekker warm bad he zegt de ander: ja, alleen ik krijg die zwarte vlekken er niet af**

**Dagplate, € 7,50**  
Geen zin om te koken? Maar ook weer niet teveel geld uitgeven aan het eten? Voor maar € 7,50 heb je bij "De Lachende Koe" een stevige maaltijd. De dag-plate bestaat o.a. uit stamppotjes, pasta's en varkenshaas met frietjes en salade. Het is ook mogelijk om het mee naar huis te nemen. Mocht u zelf ideeën hebben of voorkeuren voor een dag-plate, dan staan onze koks natuurlijk altijd open voor uw wensen en ideeën.