



Like ons op facebook restaurant de Koster!!
<https://www.facebook.com/restaurantdekoster>

JUBILEUM MENU

35 jarig bestaan

Visdrieluik bestaande uit;

Klein kreeftensoepje.

Avocadocrème met Hollandse garnalen en gazpacho.

Cannelloni van gerookte zalm & paling

Of.

Vleesdrieluik bestaande uit;

Klein aspergesoepje.

Crème brûlée van eendenlever.

Kalfsvleestartaar met kaaskrokant, kwartelei en basilicumolie.

* * *

Gebakken zeeduivel met "Fruit de Mer" risotto

(mossels, kokkels, scheermes en inktvis)

met zeeaster en limoenbotersaus.

Of.

Proeverij van lamsvlees;

Stoofgerecht met tuinkruiden en peulvruchten.

Hamburgertje met geitenkaas op brood crouton.

Lamsschouder met lamskotelet, aubergine en muntsaus.

Of.

Gegrilde kalfsribeye met aardappel rösti, roer gebakken spinazie en een crème fraîche knoflooksaus.

* * *

Een selectie van internationale kazen

met dadel-vijgenbrood.

Bij keuze kaas € 2,50 extra p.p.

Of.

Warm aardbeien taartje, aardbeien in aardbeien likeurcrème en aardbeienroomijs.

* * *

3 Gangen keuze menu
3 Glazen wijnarrangement
€ 35,00