

Voorgerechten

Geitenkaas

crème brûlée van geitenkaas, salade van artisjok, rucola, pecannoten, peer en honingdressing (v) € 8,50

Kippenlevers

gebakken met spek, ui, appel en rode wijndressing € 7,50

Coquilles st. Jacques

met bloemkoolcrème, zoetzuur van groene asperge punten en Lardo di Colonnata € 12,50

Zalm

koteletjes van Bawkovzalm met een garnituur van ei, sjalotjes, kappertjes en een saffraanmayonaise € 11,50

Oesters

Zeeuwse creuse uit Grevelingen ½ dozijn (6 stuks) € 12,50

Gamba's (3)

in tempura gefrituurd, wakame, sushi en sojadressing € 12,00

Drieluik tonijn

tartaar met soja gemarineerd, in sesam geroosterd en op sushi rijst € 12,50

Lamspastrami

lamsbout gepekeld, gerookt en gedroogd, met zeekraal eiermie en een frisse munt dressing € 9,50

Carpaccio van ossenhaas

met truffel- dressing, geroosterde pijnboompitten en Reypenaerkaas € 11,50
extra plak gebakken eendenlever € 7,50

Salade Riche

kreeft met groene asperges, eendenleverkrullen, botersla, grapefruit en kaviaardressing € 19,50

Extra brood met garnituur € 1,00 p.p.

Alle voorgerechten en soepen worden geserveerd met brood en garnituur.

Vishoofdgerechten

Kabeljauw

gegratineerd met tomaat, artisjok, ui en gruyère met basilicumsaus € 16,50

Tonijn

gegrild met paksoi, noedels en
sushi- gember oestersaus € 19,50

Gamba's (6)

in olijfolie met knoflook, sjalot,
tuinkruiden en pasta € 19,50

Zeeduivel

gebakken, met saffraanrijst met gamba en inktvis en een knoflook- limoensaus
€ 19,50

Kreeft

hele gepocheerde Canadese Canner met asperges, postelein en kreeftensaus
27,50

Vegetarisch hoofdgerecht

Pasta

met groene en witte asperges in dille roomsaus, daarbij rucolasla,
abrikozencompote en tomatensalade € 14,50

Garnituren

Vlaamse friet met zelfgemaakte mayonaise

Klein € 2,50

Groot € 4,50

Groene Koster salade € 2,50

Aardappel kroketjes € 2,50

Aardappelgratin € 2,50

Gebakken aardappels € 2,50

Groente van de dag € 2,50

Compote € 2,50

garnituren apart bestellen!

Vleeshoofdgerechten

Kosterburger

Angusrund met broodje, uienmarmelade, tomaat, kaas, spiegelei en gerookte

mayonaise € 11,50

Kipsaté

saté van kipfilet met pittige pindasaus, gedroogde ui en atjarsalade **1 stok € 12,50**

2 stokken € 17,50

Tamme eend

met honing gebakken, gebakken witlof en kriekenbiersaus **€ 19,00**

Varkenshaas

filet met paddenstoelen onder bladerdeeg, gepofte tomaat en speksaus **€ 16,50**

Boeuf stroganoff

rundvlees in paprikasaus met rijst, compote en tomatensalade **€ 14,50**

Kalfsoester

gepaneerd met provolonekaas, crème van spinazie en portsaus **€ 18,50**

Kalfszwezerik

met geroerbakte asperges en kreeftenroomsaus **€ 23,50**

Lamsrug

onder kruiden gebakken met ratatouille en kruidenjuszus **€ 24,50**

Ribeye

van Schotse Black Angus rund (200 gr) met uiensoubise en naar keuze; jus of kruidenboter **€ 18,50**
(+ 100 gr. € 7,50)

Ossenhaas

tournedos van Schotse Angus (180 gr) met gepofte knoflook, rösti en naar keuze; rode wijn of pepersaus **€ 22,50**
(+ 100 gr. € 9,00)

Extra gebakken kippenlevers € 5,00

Extra plak gebakken eendenlever € 7,50

