

HEERENVEENSTER 'KOE'RANT



In-koe-sief editie!

Social media

Ook de lachende koe gaat met haar tijd mee, zij is dan ook te volgen op diverse media zoals Twitter en Facebook
> pagina 1

Het weer

> pagina 33



Beginsels,
hoofdgerechten
en koud/warm
nagenieten.

> pagina 2

Eetcafé de Lachende Koe
Heerenveen
Oude Koemarkt 12
T 0513 624 148
www.dekoeheerenveen.nl

Lekker ite!

inclusief
onbeperkt
bier/wijn/fris

In-koe-sief

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

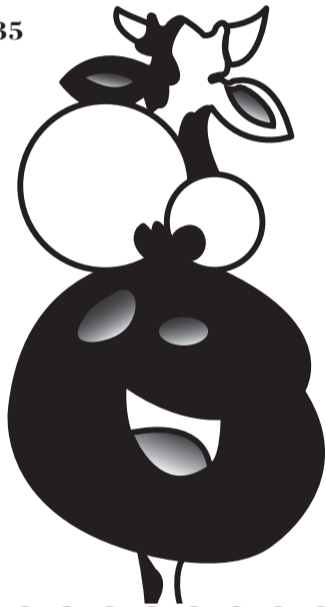
2 gangen diner € 21,⁸⁵

3 gangen diner € 25,³⁵

Spelregels:

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

Volg ons op Facebook!
delachendekoeheerenveen



AGF leverancier met service en kwaliteit

Kruizinga AGF is een versleverancier voor de horeca en institutionele markt. Topkwaliteit producten, service en gemak. Wij begrijpen dat als geen ander en weten dat uw inkoop voor een groot deel bijdraagt aan uw succes.

Met onze vestiging in Heerenveen voor de regio's Friesland, Groningen en Drenthe zijn wij altijd dichtbij, ook als de nood een keer hoog is. U bestelt uit een breed assortiment producten wanneer het u uitkomt.

Door dagelijkse inkoop is onze kwaliteit gewaarborgd en d.m.v. een breed netwerk en gekwalificeerde leveranciers kunnen wij u de beste producten leveren. De groenten en fruit worden in aparte opslagruimtes gekoeld. Zo voorzien wij in de ideale bewaartemperatuur voor onze producten en behoudt het haar versheid en vitamines.

Binnen ons uitgebreide aanbod van groenten en fruit vindt u uiteraard ook de meest uiteenlopende variaties van het betreffende seizoen.

Tevens beschikken wij over een eigen gecertificeerde snijderij. De snijderij is, waar mogelijk, geautomatiseerd, zodat uw order specifiek voor u geproduceerd kan worden.

Kortom, het team van Kruizinga draagt dagelijks hun steentje bij om hun klanten optimaal van dienst te zijn. 6 Dagen per week staan wij voor u klaar.



Eetcafé De Lachende Koe Heerenveen



Eetcafé De Lachende Koe Leeuwarden



Eetcafé De Lachende Koe Harlingen



Eetcafé De Lachende Koe Drachten

De lachende Koe Leeuwarden

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 goedbedoelde huiskamersfeer die er heerst, de goede prijs-kwaliteit verhouding en de "doe maar gek, da's goed genoeg" uitstraling van het bedienend personeel.



All-In-Koe-Sief Hotel Harlingen

Slapen, ontbijten, lunchen, dineren, borrelgarnituur, gebak en onbeperkt tapbier/huiswijn, koffie/thee en frisdranken

Vanaf
89,95 p.p.!

(op basis van
2 personen,
op basis van
beschikbaarheid)

All-In-Koe-Sief Hotel
Harlingen, bookings.com
beoordelingscore 9! (op
basis van 185 beoordelingen)



hotelharlingen.com

Social media

Ook 'De Lachende Koe' gaat met haar tijd mee. Zij is dan ook te volgen op Facebook. Wil je op de hoogte blijven van de diverse activiteiten in 'De Koe', voeg ons dan toe!

Kadotip: Dinerbon

Jos Glas

Vleeshouwerij

Vers eerlijk vlees gesneden door de meester slagers van Jos Glas en Zoon.

In de huidige samenleving is vlees vaak het belangrijkste onderdeel van de maaltijd. Eerlijk vlees wordt steeds belangrijker en daarom wordt er extra aandacht besteed op de Herkomst, Kwaliteit en duurzaamheid.

Onze Black Angus runderen groeien op in alle rust en ruimte in Ierland en dat proef je.

Wij werken uitsluitend met boerderij varkens, die natuurlijke voeding en ruime leefomstandigheden hebben. Hierdoor is ons varkensvlees heerlijk sappig en neutraal van smaak.

Onze lokale scharrel kip wordt Halal geslacht en dagelijks vers geleverd.

Wij spreken over 'wild' als we het hebben over dieren die in de vrije natuur leven en die worden bejaagd om ze daarna op te eten. Wild is het meest natuurlijke vlees wat er is. Wild heeft een uitgesproken smaak en is vrijwel alleen in het jachtseizoen verkrijgbaar.

Het vlees wordt dagelijks ambachtelijk gesneden in ons familiebedrijf dat sinds 1932 bestaat.

Dranken

(binnenlands en

buitenlands gedistilleerd)

Beerenburg	2, ⁵⁰
Jonge jenever	2, ⁵⁰
Bessen jenever	2, ⁵⁰
Jägermeister	2, ⁵⁰
Vieux	2, ³⁵
Bacardi	3, ⁸⁵
Vodka	3, ⁸⁵
Gin	3, ⁸⁵
Tequila	3, ⁸⁵

Fris (flesje)

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

Bieren

Tapbier	€ 2, ³⁵
Malt (fles)	€ 2, ⁵⁰
Palm (fles)	€ 2, ⁸⁵
Witbier (fles)	€ 2, ⁸⁵
Corona (fles)	€ 3, ⁸⁵
Affligem dubbel (fles)	€ 3, ³⁰
Tripel (fles)	€ 3, ³⁰
Radler (fles)	€ 2, ⁴⁰
Rosé bier (fles)	€ 3, ²⁰

Cognac

Calvados	€ 4, ³⁵
Courvoisier	€ 4, ⁸⁵
Remy Martin	€ 5, ³⁵

Whisky

Ballentines	€ 4, ⁸⁵
Dimple	€ 5, ³⁵
Jameson	€ 4, ³⁵
Johnnie Walker	€ 4, ⁸⁵

Likeuren

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

P.S.V.

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

Wijnen

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



Voorgerechten

Buiten het In-Koe-Sief menu om € 4,00

Romige tomatensoep

Gevuld met bosui en crème fraîche

Uiensoep

Rijk gevuld, geserveerd met een kaascrouton

Breekbrood

Met kruidenboter, pesto en aioli

Buiten het In-Koe-Sief menu om € 7,50

Rundercarpaccio

Dun gesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas, mosterdmayonaise en basilicumolie

Inktvisringen

Geserveerd met aioli

Lauw warm geitenkaasje

Met bietensalade, honing en walnoten

Boerenham

Met witlof, ei en mosterdmayonaise

Zalmtartaar

Van gerookte zalm, met bosui, kappertjes en dille

Champignons met blauwe kaas

Gemarineerde champignons met gorgonzola, geserveerd met brood

Gamba's

In knoflook gebakken op een bedje van salade

Kinder-In-Koe-Sief

Inclusief frisdrankje en kinderijsje € 6,75

Kipnuggets met frietjes

Frikadel met frietjes

Kipsaté met frietjes

Spareribs met frietjes

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met appelmoes, mayonaise en een beetje salade

Hoofdgerechten

Buiten het In-Koe-Sief menu om € 17,00



Biefstuk

Black Angus biefstuk geserveerd met kruidenboter of met gemarineerde champignons

Rib-eye

Met pepersaus



Varkenshaas

Met beerenburgsaus

Varkenshaas "de lachende koe"

Varkenshaas met brie, gorgonzolasaus en cashewnoten

Schnitzel

Met keuze uit champignonroomsaus of beerenburgsaus

Spareribs

Huisgemarineerd en geserveerd met Chillisous en aioli



Saté royal

Malse gemarineerde kippendij met pindasaus, atjar en kroepoek

Kipfilet mediterraan

Met tomaat, brie en basilicumolie

Kip curry

Indiase curry stoofpot met kippendij



Mixed Grill

(voor de echte vleesliefhebber!) Gemarineerde biefstuk, varkenshaas, kipfilet en spareribs met kruidenboter, met of zonder pepersaus (meerprijs) € 3,00



Zalmfilet

Op de huid gebakken, met citroen-peterselie boter

Sliptong

In roomboter gebakken

Surf & surf

Kabeljauwfilet en knoflook gamba's

Vegetarisch

Buiten het In-Koe-Sief menu om € 11,50

Gevulde courgette

Met roomkaas, tomaat en cashewnoten

Gefrituurde camembert

Op een bedje van rode biet

Tortellini

Met gorgonzolasaus, walnoten, rucola en parmezaanse kaas

Hoofdgerechten worden geserveerd met groente, een frisse salade en een keuze uit frites, aardappeltjes of rijst.

Nagerechten

Buiten het In-Koe-Sief menu om € 6,00

Chocolate dream

Guess who's back
Chocolade brownie met chocolademousse, chocolade-ijs en slagroom

Dick Advocaat

Advocaat, pistache ijs en een krokantje van kletsoppen

Cheesecake

Met bosbessensaus en vanille-ijs

Bonte koe

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom

Grootmoeders suikerbroodpudding

Van Fryske sûkerbôle, met slagroom en boerenjongens-ijs

Lachende koe festijn

Verscheidenheid aan lekkernijen uit eigen keuken (meerprijs) € 2,00

Kalfje (klein dessert)

Warme dranken

(Ook als nagerecht bij het in-koe-sief menu te bestellen)

Koffie € 2,35

Cappuccino € 2,50

Thee (diverse soorten) € 2,20

Verse munt thee € 3,35
Met honing

Dockumer kofje € 6,35
Koffie met beerenburg, rietsuiker en vers geslagen slagroom

Kahlua koffie € 6,85
Koffie met kahlua en vers geslagen slagroom

Liquor 43 cafe € 6,85
Cafe crème met liquor 43 en opgeklopte slagroom

Irish koffie € 6,85
De echte oude vertrouwde met Ierse whisky en vers geslagen slagroom

Mexican koffie € 6,85
Koffie met kahlua en een sprankeling van tequilla met vers geslagen slagroom

French koffie € 6,85
Koffie met grand marnier en geslagen slagroom

Koffie "de lachende koe" € 7,35
Koffie met vanille-ijs, liquor 43, kahlua en zoetheid "on top"

In-koe-sief

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

2 gangen diner € 21,85

3 gangen diner € 25,35

Spelregels:

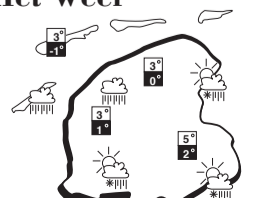
- Alleen tapbier, frisdranken en huiswijn
- Drinken tot en met het laatste gerecht
- Drankjes dienen ondersteunend aan het diner te zijn
- Meerprijs vrijdag, zaterdag en feestdagen 2,00 euro

inclusief onbeperkt bier/wijn/fris

Wist je dat...

- Een veehouder een omschakeltermijn van 2 jaar heeft voordat hij de melk als biologisch mag leveren aan de biologische zuivelfabriek?
- In het weiland van de biologische boer een grote verscheidenheid aan weidebloemen, kruiden en klavers te vinden is, omdat in het biologische weiland geen chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen en kunstmest mogen worden gebruikt?
- 100% van de biologische koeien in de zomer in de wei staat?
- Bio in de Europese Unie een beschermde aanduiding is, die alleen voor producten van biologische kwaliteit mag worden gebruikt?
- Biogarde sinds 1 juli 2006 daarom ook altijd van biologische kwaliteit is?
- De controle op de biologische productiemethode in Nederland in handen is van de onafhankelijk door de overheid aangewezen instantie Skal?

Het Weer



> pagina 33

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Meld het ons!