

# DINER

## FRUITS DE MER ARRANGEMENT

Ontvangst met een heerlijk glas Castellane champagne.

Om vervolgens heerlijk te genieten van dagverse zeevruchten zoals o.a. mossels, kokkels, garnalen, kreeft en coquilles.

**45.00 P.P.**



Minimaal 1 dag van tevoren reserveren s.v.p.

## GEHEEL ONTZORGD

5 gangen genieten, tafelwater, wijnarrangement, koffie en bonbons.

**85.00 P.P.**

## OM TE DELEN

### BBQ PLATTER

Pulled pork, spare ribs, chickenwings, buikspek, sausjes, tafelzuur en brood.

**21.00**

### VIS PLATTER

Tonijnsalade, gerookte zalm, gebakken coquilles, wakamé, oesters, Terschellinger garnalenkroketjes en brood.

**24.50**

# VOORGERECHTEN

**BROOD** ..... 6.50

Vers gebakken brood van Bakker Posthuma met o.a. boter en tapenade.

## OESTERS

Naturel met een lekkere dressing ..... 3.00

BBQ oester met miso en zoetzure komkommer ..... 3.75

Proeverij (6 stuks) ..... 18.50

**WORTEL** ..... 8.75

Tartaar van wortel in krokante little gem; met mosterdzaad, ingezuurde ui, zoetzure wortel en crème van picalilly.

**CHARCUTERIE** ..... P.P. 9.75

Turfgerookte Fryske ham, coppa di Akkrum, bourgondisch spek van Gaasterlands varken, zoete olijven, stokâlde Fryske en brood met boter. *Bestellen vanaf 2 personen.*

**IBERICO** ..... 11.50

Iberico varkensribbetjes (zonder bot), mango, sambal, crème van limoenblad en sereh.

**STEAK TARTAAR** ..... 12.50

Steak tartaar van diamanthaas, aangemaakt met o.a. crème fraiche, sjalot en pikante baharat.

**COQUILLE** ..... 12.50

Gebakken coquille met bloemkoolpuree, crème van vadouvan, zoetzure komkommer, beurre blanc en kletskop van pecorino.

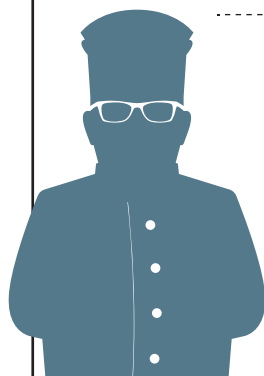


HEEFT U EEN ALLERGIE?  
MELD HET ONS!

## CHEF'S MENU

Laat Leo uw menu samenstellen!

3 gangen 37.00 | 4 gangen 44.50 | 5 gangen 50.00



Passend wijnarrangement  
3 | 19.50 - 4 | 25.00 - 5 | 31.50

(ook mogelijk voor de BOB!)

Alleen per tafel te bestellen.  
Als extra kaas voor dessert + 8.50 p.p.

# BRASSERIEMENU

36.00

## VOOR

### COQUILLE

Gebakken coquille met bloemkoolpuree, crème van vadouvan, zoetzure komkommer, beurre blanc en kletskep van pecorino.

OF

### WORTEL

Tartaar van wortel in krokante little gem; met mosterdzaad, ingezuurde ui, zoetzure wortel en crème van picalilly.

OF

### STEAK TARTAAR

Steak tartaar van diamanthaas, aangemaakt met o.a. crème fraîche, sjalot en pikante baharat.

## HOOFD

### PADDENSTOELEN

Toscaanse paddenstoelen; paddenstoelen gestoofd met o.a. tomaat, pesto en bleekselderij. Geserveerd met focacciabrood.

OF

### VIS INSPIRATIE

We informeren u graag wat de visboer vandaag gebracht heeft.

OF

### DIAMANTHAAS

Biefstuk van diamanthaas met zoete aardappelpuree, peperjus en zoetzure groente.

## DESSERT

### CHEESECAKE

Cheesecake met bastogne, bosvruchten sorbetijs en bastogne crumble.

OF

### KAASPLANK

Een selectie van 5 soorten nationale en internationale kaassoorten met brood, honing en jam.

# HOOFDGERECHTEN

<b>PADDENSTOELEN</b> .....	21.00
Toscaanse paddenstoelen; paddenstoelen gestoofd met o.a. tomaat, pesto en bleekselderij. Geserveerd met focacciabrood.	
<b>VEGETARISCHE INSPIRATIE</b> .....	19.75
We informeren u graag wat voor vegetarische inspiratie de Chef vandaag gehad heeft.	
<b>VIS INSPIRATIE</b> .....	22.50
We informeren u graag wat de visboer vandaag gebracht heeft.	
<b>ZEEBAARS</b> .....	23.00
Gebakken zeebaarsfilet, salade van zwarte rijst, gemarineerde cherry tomaatjes en beurre blanc.	
<b>CONFIT DE CANARD</b> .....	22.50
Gekonfijte eendenbout, risotto van parelgort, wortel en gember, sinaasappel-cointreau saus en zoetzure wortel.	
<b>LAM</b> .....	23.75
Gestoomde lamsschenkel in een jus van port en rozemarijn, met groene asperges en romige aardappelpuree.	
<b>COTE DE BOEUF (INDIEN VOORRADIG)</b> .....	49.50
<i>Om te delen of lekker voor jezelf:</i> Stoere steak van ongeveer 450 gram, met gebakken paddenstoelen en saus van Bleu de Wolvega.	
<b>TOURNEDOS</b> .....	28.50
Malse biefstuk van de runderhaas met zoete aardappelpuree, peperjus en zoetzure groente.	
<b>ROSSINI:</b> met plak gebakken eendenlever.....	+ 7.50

## WIJN & ARRANGEMENTEN

Zoals u misschien wel aan onze uitgebreide wijnkaart kunt zien, hebben we een liefde voor wijn.

Naast de wijnen die op de kaart staan, hebben we vaak nog meer in huis, om zo ook een bijpassend wijnarrangement te kunnen serveren.

Ook per glas te bestellen\*

1 glas	7.00
3 glazen	19.50
4 glazen	25.00

\* Vraag onze bediening naar de mogelijkheden.



## WARME DRANKEN

KOFFIE .....	2.40
GROTE KOFFIE .....	3.85
ESPRESSO .....	2.40
DOPPIO .....	3.85
ESPRESSO MACCHIATO .....	2.80
CAPPUCCINO .....	2.60
FLAT WHITE .....	4.25
KOFFIE VERKEERD .....	2.60
LATTE MACCHIATO .....	3.25
LATTE KAMEL .....	3.45
THEE .....	2.40
VERSE MUNTTHEE .....	3.25
VERSE GEMBER/TIJM THEE .....	3.25
VERSE SINAASAPPEL/ROZEMARIJN THEE .....	3.25
WARME CHOCOLADEMELK .....	3.25
met slagroom .....	+0.50
met rum .....	+3.00
met Malibu .....	+2.50

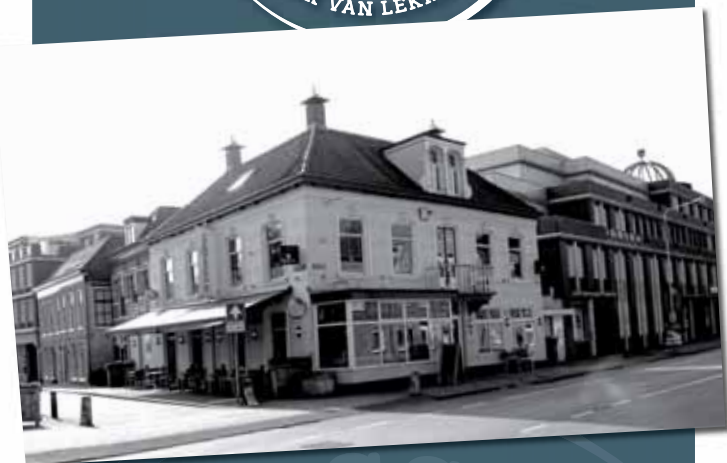
## SPECIALE KOFFIE

SNEEKER BAKKIE .....	6.00
koffie, Joustra Beerenburg, bruine suiker, room	
ADVOCAAT KOFFIE .....	6.00
koffie, advocaat, room	
IRISH KOFFIE .....	7.00
koffie, Jameson, bruine suiker, room	
FRENCH KOFFIE .....	7.00
koffie, Orange Zuidam, room	
SPANISH KOFFIE .....	7.00
koffie, Tia Maria, room	
SPANISH KOFFIE 2.0 .....	7.00
koffie, Licor 43, room	
ITALIAN KOFFIE .....	7.00
koffie, Amaretto Zuidam, room	
CREAM KOFFIE .....	7.00
koffie, Baileys, room	

## Wist u dat?

Een Koperen Kees de naam is van een merkteken op het toneel van een lijsttheater? Dit merkteken is voor de theatertechnici het vaste referentie meetpunt voor het plaatsen van decor, licht en geluid e.d.

De naam Koperen Kees ook refereert naar Kees Leeuwen? Kees Leeuwen en z'n vrouw, runden jarenlang een café en snackbar in dit pand. Menig Sneker heeft hier nog goede herinneringen aan. Met name de bamihap en de mooie feestjes hoor je nog wel eens wat over in de wandelgangen.



Wij zijn aangekleed door:

**FIFTYSIX**<sup>®</sup>