

restaurant kozee

soep van de dag

Soup of the day
7,50

salades

- *Salads* -

Gevulde groene salade met avocado
en cherry tomaat

Stuffed green salad with avocado and cherry tomato
10,50

Salade carpaccio met pesto,
rucola en Comté kaas

Carpaccio salad with pesto, arugula and Comté cheese
11,50

Vissalade met avocado,
komkommer en kruidendressing

Fish salad with avocado, cucumber and herb dressing
14,50

tosti's

Ham en kaas - *Ham and cheese*
6,50

Tonijnsalade met Stilton – blauwe kaas
Tuna salad with Stilton – Bleu cheese
7,50

Kipsalade met cheddar, rode ui en jalepeno
*Chicken salad with cheddar,
red onion and jalapeno*
7,80

warme broodjes

- *Hot sandwiches* -

Kozee Burger met frites van de markt
Kozee Burger with fries of the market
13,50

Steak Sandwich met krokante ui
Steak sandwich with crispy onion
14,00

Warme kipsalade met gegratineerde
kaas en nacho's
Hot chicken salad with cheese gratin and nacho's
10,50

Heeft u een allergie? Meld het ons.
Do you have an allergy? Please tell us.

koude broodjes

- *Hot sandwiches* -

Carpaccio met pesto, rucola en Comté kaas
Carpaccio with pesto, arugula and Comté cheese
9,20

met eendenleverkrullen - *With duck liver cruls*
+5,50

Tonijnsalade met kappertjes,
komkommer en kruidendressing
Tuna salad with capers, cucumber and herb dressing
8,50

Kipsalade met krokante spek
en cayunmayonaise
Chicken salad with crispy bacon and cayun mayonnaise
9,50

'Caprese' met geitenkaas, tomaat en basilicum
'Caprese' with goat cheese, tomato and basil
8,50



Rauwe oester
met sjalotten vinaigrette en citroen
Raw oyster with shallots vinaigrette and lemon
3,50 per stuk - *per piece*

Gepocheerde oester met Cava en prei
Poached oyster with Cava and leek
4,50 per stuk - *per piece*

Gegratineerde oester
met knoflook en Manchego
Oyster gratin with garlic and Manchego
4,50 per stuk - *per piece*



Rauwe zalm geserveerd op een knapperige
Duitse Flamkuchen, met gebakken oesterzwammen,
crème fraîche en compote van sjalotten
*Raw salmon served on a crispy German Flamkuchen, with
fried mushrooms, crème fraîche and compote of shallots*
13,00

Gebakken heilbot met witte kool
en garnituren van tomaat, geserveerd met
een saus van aardappel en prei
*Fried halibut with white cabbage and tomato garnish,
served with a potato and leek sauce*
15,50

Coquille st. Jacques met bleekselderij en
knolselderij met een schuim van paddenstoelen
*Scallop st. Jacques with celery and celeriac
with a foam of mushrooms*
16,00



Gebakken eendenlever met gegrilde
suikerbrood, hazelnoot en port
*Baked duck liver with grilled sugar bread,
hazelnut and port*
14,00

Ravioli's gevuld met tomaat en paddenstoel,
dun gesneden Lardo di Colinata en artisjok
*Ravioli stuffed with tomato and mushrooms,
thinly sliced Lardo di Colinata and artichoke*
15,00



Steak tartare:
klassiek met zuur en rauwe eidooier
Steak tartare: classic with sour and raw egg yolk
14,00

USA-steak met gebakken cantharellen,
bloemkool en sambal azijn
*USA-steak with fried chanterelles,
cauliflower and chilli vinegar*
16,50

Gebakken hertfilet met verschillende
bereidingen van biet en een jus met jeneverbes
*Baked venison with various preparations of beet
and a jus with juniper*
19,50



3 kazen - 3 *cheeses* 8,50
4 kazen - 4 *cheeses* 11,50
5 kazen - 5 *cheeses* 14,50



Gepocheerde witte peer met amandel,
ijs van bitterkoekjes en framboos
*Poached white pear with almond, raspberry
and ice of dutch cookie*
9,50

Chocolade browie met bramen en frambozen
geserveerd met ijs van vanille
*Chocolate browie with blackberries and raspberries
served with vanilla ice cream*
9,50

'Apfelstrudel' met gekarameliseerde appel
en pecannotenijs
'Apfelstrudel' with caramelized apple and pecan ice cream
9,50

Appeltaart - *Applepie*
4,50