

# À la carte

## Voorgerechten

Gebrande zeebaars | kokos | kaffir-limoen  
chipirones - 15,5

Paksoy | avocado | kokos  
gerookte paprika - 13,5

Beef tataki | granaatappel | avocado  
ponzu - 14

## Tussengerechten

Zeetong | bloemkool | truffel | langoustine - 18

Gebakken eendenlever | suikerbrood  
biet | truffel - 17

Kippenoester | 'coq a vin' | gerookte knoflook | paddenstoelen - 17

## Hoofdgerechten

Fregola | paddenstoel | Epoisses  
duxelles - 19,5

USA - sukade | peultjes | aubergine  
eigen jus 29,5

Scholfilet | beurre noisette | courgette - 29,5

## Desserts

Selectie kazen met confituur en krokant rozijnenbrood  
3 kazen 10,5  
4 kazen 14,5  
5 kazen 18,5

Aardbei | munt | hangop | gele vla - 10,5

Dessert van het menu - 11,5

Espresso Martini | 'Kozee Style' - 10,5

Koffie Compleet | 3 items v.a. 8,5

# MENU.

Maandelijks wisselen we van menu. We werken met seizoensgebonden en lokale producten. We kunnen rekening houden met diëetwensen/allergieën; geef deze aan bij de gastheer/vrouw. Ook hebben wij vegetarische alternatieven.

## Smaakmakers

Hollandse nieuwe haring | Kesbeke augurk |  
biet | dragon \*

Snoekbaars | paling | beurre noisette |  
hazelnoot \*

Kalfswang | pastinaak | lavas  
bundelzwam \*\*

Eendenlever | truffel  
suikerbrood \*\*\*\*

Eendenborst | hoisin | peultjes | aubergine \*

Selectie kazen | confituur | krokant  
rozijnenbrood \*\*\*

Panna cotta | ahorn siroop | rood fruit |  
granola \*

**All-in \* 165,00**

**\* inclusief aperitief,  
begeleidende wijnen, koffie  
met friandises en  
mineraalwater  
Alleen per tafel te  
bestellen.**

Menu:

\* 4 gangen 54  
\*\* 5 gangen 65  
\*\*\* 6 gangen 76  
\*\*\*\* 7 gangen 87

Selectie kazen in plaats van  
dessert €5,5 supplement

Begeleidend wijnnarrangement:

4 gangen 34  
5 gangen 42,5  
6 gangen 51  
7 gangen 59,5