

MENU

& a la carte

restaurant

kozee

TASTING MENU

Amuses

Haring | karnemelk | gepofte biet,
augurk | venkel*

Mossel | kerrie | prei | knolselderij
walnoot*

Risotto | procureur
Tallegio | palmkool | olijf **

Eendenlever | brioche |
Granny Smith ***

Kalfsoester | zwezerik | jus van rode
wijn | groene asperge *

Kaasselectie | confituur |
rozijnenbrood ****

Watermeloen | verveine-citroen |
rabarber | limoncello *

All-in * 175,00

* inclusief aperitief, begeleidende wijnen,
koffie met friandises en mineraalwater

Alleen per tafel te bestellen.

Menu:

* 4 gangen 59

** 5 gangen 70

*** 6 gangen 81

**** 7 gangen 92

Begeleidend wijnarrangement:

4 gangen 38

5 gangen 47,5

6 gangen 57

7 gangen 66,5

Selectie kazen in plaats van dessert
€6,5 supplement

VOORGERECHTEN

Rauwe dorade met komkommer, radijs, avocado
en ijs van ijsbergsla 16

Burrata met rode bietensalade, venkel en
nep-ui – 15,5

Steak tartaar met zwezerik croutons, mayonaise van
truffel, augurk en eidooier – 17

HOOFDGERECHTEN

USA-Steak met rode jus, groene asperge, bloemkool 34,5

Zeeduivel met Zeeuwse mosselen, prei en aardappel – 31,5

Risotto met mini courgette, bloemkool met truffel,
luchtige kerrie schuim 27,5

SPECIALS

Gebakken eendenlever met suikerbrood, gekarmeliseerde appel,
en hazelnoot – 17,5

Hele scholfilet +- 800 gram –
dagprijs

Chateau Briand +- 600 gram – 90

DESSERTS

Sweets & cheese

**Selectie kazen met confituur en krokant
rozijnenbrood**

3 kazen 11,5

4 kazen 15,5

5 kazen 19,5

**Watermeloen | verveine-citroen | rabarber |
limoncello 12,5**

**Banketbakkersroom met pandan rijst,
gegrilde ananas, Malibu en passievrucht –
12,5**

**Espresso Martini | 'Kozee Style' – 10,5
Koffie Compleet | per item – 1,5**