

MENU

& a la carte

restaurant

kozee

TASTING MENU

9 gangen jubileum menu

Amuses

**Tonijn sashimi | salade niçoise |
krokante olijf ***

**Ossenworst | eendenlever
macadamia ******

Meerval | black bean | taugé *

Langoustine | orzo | courgette ****

Kalfswang | gnocchi | bloemkool **

**Eendenlever | suikerbrood |
hazelnoot *****

**Bavette | Opperdoezer |
paddenstoel ***

Brioche | Epoisses | pistache ****

Braam | chocolade | walnoot *

All-in 9 gangen diner - Jubileummenu:

195,00 per persoon

inclusief aperitief, begeleidende wijnen,
koffie met friandises en mineraalwater

Alleen per tafel te bestellen.

Menu:

* 4 gangen 59

** 5 gangen 70

*** 6 gangen 81

****** 9 gangen - jubileum menu: 99**

Selectie kazen in plaats van dessert
€6,5 supplement

VOORGERECHTEN

Haring, salade van biet en groene appel,
karnemelk, dille en venkel – 16

Burrata, rode biet, uien compote, augurk gel – 15,5

Steak tartaar met krokante olijf en little gem,
kwartel ei en ansjovis – 17

HOOFDGERECHTEN

Kalfsoester met zwezerik met Oeperdoezer ronde
en paddenstoel – 34,5

Zeebaars met saus van kokos en kerrie,
mini courgette en witte kool – 31,5

Orzo met salade van wortel,
snijboon en taugé, en luchtige schuim van truffel – 27,5

SPECIALS

Gebakken eendenlever met suikerbrood,
gekarameliseerde appel, en hazelnoot – 17,50

Hele scholfilet
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 met munt, citroen ijs,
rabarber en Limoncello – 12,5**

**Brioche met Epoisses en appel-port en
pistache – 15,5**

Braam met chocolade en walnoot – 12,5

Espresso Martini | 'Kozee Style' – 10,5

Koffie Compleet | per item – 1,5