

MENU

& a la carte

restaurant
kozee

VERRASSINGSMENU

Van de chef

4 gangen – 62

5 gangen – 73,5

GROENEMENU

vegetarisch

4 gangen – 58,00

5 gangen – 71,00

Aan het menu toe te voegen:

Gebakken eendenlever – brioche – appel – 18,50

Selectie kazen in plaats van dessert +6,00

All in menu 5 gangen

inclusief aperitief
begeleidende wijnen,
koffie met friandises
en mineraalwater
€147,00

Wijnarrangement

4 gangen – 38,00

5 gangen – 47,50

O.O arrangement

vanaf €9,50

VOORGERECHTEN

Kalfstartaar – augurk – truffel – 63 eidooier – 16,50

Forel – paling – biet – hazelnoot – 17,00

Wortel – ui – roomkaas – miso – 16,50

TUSSENGERECHTEN

Pulpo – parelcouscous – paprika – ajoblanco – 17,50

Bloedworst – bloemkool – waldorf – lavas – 17,50

Eendenlever – suikerbrood – hazelnoot – truffel – 18,50

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst – prei – flensje – hoisin – 36,50

Supplement gebakken lever of zwezerik – +8,50

Snoekbaars – zuurkool – pastinaak – tosa – 34,50

Pompoen – courgette – geitenkaas – tomaat – 30,50

SPECIALS

Chateaubriand +- 600 gram – 85,00

Côte du Bœuf +- 600 gram – 80,00

Ribeye graangevoerd 200 gram – 33,50

Bavette graangevoerd 200 gram – 31,50

Supplement gebakken lever of zwezerik – +8,50

Zeetong +- 350 gram – 37,50

Halve kreeft 30,50

Bijpassende garnituren op tafel

Slechts beperkt beschikbaar –

wij raden aan uw stuk vlees te reserveren.

DESSERTS

Sweets & cheese

**Selectie kazen met confituur en krokant
rozijnenbrood**

3 kazen 14,5

4 kazen 18,5

5 kazen 23,5

Koffie – Chocolade – dulce de leche – 13,5

Suikerbrood – roodflora kaas – appelstroop – 15,5

Passievrucht – Ruby chocolade – verveine – 13,50

Espresso Martini – 'Kozee Style' – 10,5

Koffie Compleet – per item – 1,50