



KOOSIE

PREMIUM QUALITY

DINERKAART

VOORGERECHTEN

VLEES

RIBEYE

Dun gesneden gerookte runderribeye - cornichons - olijven - mosterdzaad - hoisinmayonaise - meloeskes uitjes



13.50

CARPACCIO

Black Angus rund - rucola - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - radijs
Supplement eendenleverkrullen 3.50

12.75

IBERICO

Dungesneden Pata Negra ham - gegrilde courgette - structuren van tomaat - olijfolie - kruidensla

13.50

SOEPEN



VISSOEP

Bouillon getrokken van schaaldieren - rivierkreeft - gamba - Hollandse garnalen - bosui - venkel

9.50

TOMATENSOEP

Garnituur van soepballen - bosui

6.25

UIENSOEP

Kaas- uiencrouton - bosui

6.25

VIS



ZALM

Huisgemarineerde Schotse zalm - schuim van yoghurt - appel - venkel - dille - bulgur - kruidensla

13.50

KREEFT BELLE VUE

1/2 kreeft - kropsla - tomaat - gekookt eitje - rivierkreeftjes - lobbige cocktailmayonaise

19.50

KINGFISH

Tartaar van Yellowtail Kingfish - komkommer - parels van soja - Yuzu - avocado - wakame - groene radijs

14.50

TOMAAT CREVETTE

Tomaat - Hollandse garnalen - komkommer - kropsla - mango - lobbige cocktailmayonaise - kroketje van Hollandse garnalen

13.75

VEGETARISCH



CAESAR SALADE

Yoghurtdressing - avocadocrème - gekookt eitje - Parmezaanse kaas - groentechips

Met krokante kip 12.75

Met gebakken gamba's 14.00

10.00

BURRATA

Structuren van tomaat - burrata - basilicumcrème - crostini met tapenade van Taggiasche olijven

13.50

WIST U DAT..

U bij Koosie kunt sparen voor korting op uw volgende rekening door middel van onze stempelkaart?

Voor meer informatie vraag ernaar bij onze collega's!

Heeft u een allergie of speciale dieetwensen?
Wij vernemen het graag van u.



KOOSIE

PREMIUM QUALITY

DINERKAART

HOOFDGERECHTEN

VLEES

- DUO VAN LAM** 25.50
Geroosterde lamskoteletjes - rumpfilet van lam -
saus van ras el hanout en peterselie
- SCHNITZEL** 17.00
Citroen - remouladesaus
- VARKENSHAAS** 19.25
Hollands scharrelvarken - Iberico ham -
bospaddenstoelensaus
- MAC CHEF** 17.50
Black Angus burger - uienchutney - bacon - tomaat -
Cheddar kaas - brioche brood - tomatenketchup
- ENTRECOTE** 26.50
Grain fed runderentrecote - 300 gram -
saus van zwarte knoflook
- TOURNEDOS** 26.50
Biefstuk van de haas - peper- of bearnaisesaus
- OOSTERSE KIP** 20.50
Gegrilde kippendijen - noedels - paksoi -
bospaddenstoelen - Teriyakisaus
- SURF & TURF** 32.50
Runderentrecote - 1/2 kreeft - gepofte tomaat -
bearnaisesaus
- CHATEAUBRIAND** 27.50 p.p.
Mooiste stuk van de ossenhaas - getrancheerd -
peper & bearnaisesaus
Dit gerecht serveren wij uitsluitend per 2 personen.



CHEF'S SPECIAL

Wekelijks wisselend gerecht van de chef!
Wij vertellen u graag wat er vandaag op het menu staat!

DAGPRIJS

VIS



- PASTA SCAMPI** 22.50
Linguine - scampi's - bosui - pof tomaatjes -
romanesco - romige saus van schaaldieren
- PROEVERIJ VAN VIS** 22.50
Zalm - gamba - zeebaars - saus van citroengras
- KREEFT THERMIDOR** 37.50
Hele kreeft - gratineerd - spinazie -
saus van Cognac en mosterd
- NOORDZEETONG** 29.00
Op de graat gebakken - citroen - remouladesaus
Supplement gebakken Picasso 3.50

VEGETARISCH



- LINTPASTA** 18.50
Dunne lintpasta - gegrilde groenten -
groene asperge - saus van geroosterde piment en tomaat
- GROENTECURRY** 18.50
Kruidige bulgur - romanesco - courgette -
bospeen - kokoscurry - korianderolie - pof tomaatjes



SENIORENGERECHTEN

VLEES



- VARKENSHAAS** 15.00
Hollands scharrelvarken -
Iberico ham - bospaddenstoelensaus
- TOURNEDOS** 17.50
Biefstuk van de haas -
peper- of bearnaisesaus
- SCHNITZEL** 14.00
Citroen - remouladesaus

VIS



- SCHOTSE ZALM** 15.50
Zalm - Hollandaisesaus



VEGETARISCH



- GROENTECURRY** 14.00
Kruidige bulgur - romanesco -
courgette - bospeen - kokoscurry -
korianderolie - pof tomaatjes

