



KOOSIE

PREMIUM QUALITY

DINERKAART

VOORGERECHTEN

VLEES



VITELLO TONNATO 14.00
Huisgebraden kalfsrosbief - tonijnmayonaise - kruidensla - gefrituurde kappertjes - olijfjes

CARPACCIO 12.75
Black Angus rund - rucola - truffelmayonaise - Parmezaanse kaas - radijs
Supplement eendenleverkrullen 4.00

IBERICO 13.50
Dungesneden Pata Negra ham - structuren van tomaat - buffelmozzarella - basilicumcrème - krokant van Parmezaan

SOEPEN



VISSOEP 9.50
Bouillon getrokken van schaaldieren - mosselen - gamba - Hollandse garnalen - bosui - venkel

TOMATENSOEP 6.25
Garnituur van soepballen - bosui

KIPPENSOEP 6.25
Noedels - bosui - kippenborst

VIS



ZALM 13.75
Huisgerookte Schotse zalm - avocado - yoghurt - komkommer - sjalot - citroen-vanille olie

TONIJN & CALAMARIS 14.50
Tartaar van rode tonijn - krokante calamaris - crème van aubergine - pittige aioli - gekonfijte paprika

COCKTAIL CREVETTE 14.50
Hollandse garnalen - lobbige cocktailmayonaise - komkommer - kropsla - citroen

VEGETARISCH



CAESAR SALADE 10.50
Yoghurtdressing - avocadocrème - gekookt eitje - Parmezaanse kaas - groentechips
Met krokante kip 13.00
Met gebakken gamba's 15.00

MOZZARELLA 13.50
Buffelmozzarella - structuren van tomaat - crème van basilicum - krokant van Parmezaan

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



CHATEAUBRIAND 27.50 p.p.
Mooiste stuk van de ossenhaas - getrancheerd - Stroganoff & pepersaus
Dit gerecht serveren wij uitsluitend per 2 personen.

RIBEYE 26.00
Op de plancha gebakken runder ribeye - 250 gram - kruidenboter

KALFSPICANHA 23.50
Op de plancha gebakken kalfsfilet - jus van kalfsfond & dragon

 **SCHNITZEL** 17.00
Gepaneerde varkensfilet - citroen - remouladesaus

GRILL BURGER 17.50
Black Angus burger van de grill - uienchutney - bacon - tomaat - Cheddar kaas - zwart brioche brood - ketchup

TOURNEDOS 26.50
Biefstuk van de haas - peper- of Stroganoffsaus

POUSSIN 19.50
In de oven gebraden piepkuiken - knoflook - tijm - citroenmayonaise

BUIKSPEK & GAMBA 20.00
Krokant buikspek - gebakken gamba - hoisin-gembersaus

CHEF'S SPECIAL

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

VIS



KABELJAUW 21.75
Op de huid gebakken kabeljauwfilet - bitterbal van risotto - Hollandaisesaus

PROEVERIJ VAN VIS 23.75
Schotse zalm - gamba - zeebaars - mosselen - saffraansaus

NOORDZEETONG 29.50
Op de graat gebakken - citroen - remouladesaus
Supplement gebakken Picasso 4.00

VEGETARISCH



VEGA BEYOND BURGER 17.50
Uienchutney - zwart brioche brood - tomaat - gegrilde courgette - Cheddar kaas

GROENTECURRY 18.50
Kruidige bulgur - romanesco - gegrilde courgette - kokoscurry - poftomaatjes



SENIORENGERECHTEN

VLEES



TOURNEDOS 17.50
Biefstuk van de haas - peper-of Stroganoffsaus

SCHNITZEL 14.00
Gepaneerde varkensfilet - citroen - remouladesaus

VIS



SCHOTSE ZALM 15.50
Zalm - Hollandaisesaus



VEGETARISCH



GROENTECURRY 14.00
Kruidige bulgur - romanesco - gegrilde courgette - kokoscurry - poftomaatjes

