



WELKOM BIJ KOKS

KOKS is een gezellige, vertrouwde en bruisende plek waar iedereen zich helemaal thuis voelt. Het restaurant, het 4 seizoenen terras en de speeltuin zijn dé basis van deze mooie locatie. De menukaart is toegankelijk waarbij kwaliteit voorop staat, met de pijlers lunch, diner, pannenkoeken, borrel, zalen en events. Je kunt genieten van een gevarieerde kaart met herkenbare gerechten van streekproducten in een jasje van nu, aan één van de mooiste plekjes aan de oever van de Aa, bij de bossen en in de landelijke omgeving van Gemert, Boekel, Beek en Donk en Erp.

Beleef het goede van toen, in een jasje van nu. Smakelijk!

**KOKS IS ELKE DAG GEOPEND, MET UITZONDERING VAN DINSDAG.
HEEFT U EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN.**



NETWERK: KOKS Gasten
WACHTWOORD: Logmaarin



ENGLISH MENU



DEUTSCHE SPEISEKARTE



SEIZOENSSPECIALS

DE HELE DAG

MAALTIJDSALADE AARDBEI / HALLOUMI ✓ 17,50

Zomerse salade met halloumi, aardbeien, honing, frambozenmayonaise en diverse garnituren.

LUNCH

GARNALEN / AVOCADOBOWL 17,50

Een frisse poké bowl met geroosterde garnalen, avocado, mangosalsa en limoen/chilisaus.

PITTIGE KIPTORTILLA 16,50

Soft tortilla mini wraps met pittige sticky chicken, huisgemaakte mangochutney, coleslaw crispy chili flakes en chipotlemayonaise.

IJSBROODJES

Onze eigentijdse twist op de klassieke ijscoupe: luchtige briochebolletjes gevuld met romig ijs en bijpassend garnituur. Geschikt voor ieder moment!

AARDBEI 9,50

Briochebolletje met aardbeienijs, verse aardbei en slagroom.

DAME BLANCHE BROODJE 9,50

Briochebolletje met vanillesaus, browniecrumble en slagroom. Hierbij een schaalje warme chocosaus om in te dippen.

DINER

VANAF 16:00

SARDINES VISBALLETTJES VOORGERECHT 14,50

Visballetjes van sardine in pittige tomatensaus met groene kruidensalsa.

PASTA GAMBA HOOFDGERECHT 25,50

Gebrande gamba's met orzo in romige gepofte knoflooksaus.





Een echte aanrader!

BORRELPROEVERIJ 24,50

GEBAK & KLEINE TREK

OREO CHOCOLADETAART 6,50

Vernieuwd voor de echte chocoholic: pure chocolade-ganache op een bodem van oreo met witte chocolade-mousse en oreostukjes.

APPELTAART 5,50

Appeltaart volgens eigen recept met vanillesaus.

NO BAKE PISTACHE CHEESECAKE 5,00

Cheesecake met heerlijke pistache.

KERSEN MONCHOUTAART 5,50

Bastogne met een romige monchou crème en topping van kers.

WORSTENBROODJE 4,50

Een vers gebakken worstenbroodje van onze bakker Antoine.

.....

BORRELKAART

BITTERBALLEN KAN OOK ✓ 10,00

7 bourgondische bitterballen, geserveerd met mosterdsaus.

BORRELPROEVERIJ 24,50

Een samenstelling van borrelhapjes.

GEMENGD BITTERGARNITUUR 6 / 12 STUKS 7,50 / 14,00

Bourgondiër kroketje, Van Dobben kalfskroketje, Souflesse, Bami Oriëntal, Crispy Chick'n en een mini-frikandel met frietsaus

NACHO'S PULLED CHICKEN 14,50

Tortilla chips met geroosterde kip, rode ui, tomaat, kaas- en chilisaus uit de oven, gearneerd met avocado, jalapeño en zure room.

GYOZA KIP EN GROENTEN 11,00

Gebakken en gestoomde mix van kip- en groentengyoza geserveerd met chilisaus.

CAMEMBERT DIP 13,50

In de oven gesmolten camembert met rode bessencompote met brood en crackers.

STICKY KOREAN CAULIFLOWER ✓ 5,75

Krokante bloemkool in een coating van Koreaanse BBQ-saus.

FRIETJE TRUFFEL PARMEZAAN ✓ 6,00

Verse friet met truffelmayonaise en schaafsel van parmezaan.

VOOR DE KIDS

SOEPEN

TOMATENSOEPJE KAN OOK ✓ **4,00**
Huisgemaakte tomatensoep met ballen.

PANNENKOEKEN

OM ZELF TE VERSIEREN ✓ **10,50**

NATUREL ✓ **8,00**

KAAS ✓ **10,00**

SPEK **10,50**

SPEK & APPEL **12,00**

SPEK & KAAS **12,75**

APPEL ✓ **10,50**

BANAAN ✓ **10,00**

NUTELLA ✓ **9,50**

NUTELLA & BANAAN ✓ **11,00**

LUNCH & DINER

BOTERHAM MET EEN KROKET KAN OOK ✓ **5,50**

TOSTI HAM/KAAS **7,50**
Tosti met ham en kaas geserveerd met chips en ketchup.

KOKS HAPPIE BOKS **7,50**
Frietje met keuze uit kipnuggets, frikandelletjes of bitterballen met saus naar keuze in onze kinderboks.

PASTA BOLOGNESE KAN OOK ✓ **8,00**
Pasta met tomatensaus, gehakballetjes en Parmezaanse kaas.

PINSA MARGHERITA ✓ **9,00**
Een knapperig korstje als een pizza en de zachte binnenkant van een luchtige focaccia met verse tomatensaus en geraspte kaas.

KIDS LUNCHPROEVERIJ KAN OOK ✓ **9,50**
Klein soepje, broodje knakworst met ketchup, wrapje ham/kaas, mini muffin.

NAGERECHTEN

RAKETJE **1,50**
Wie wil er astronaut worden?

VANILLE IJS **4,50**
Vanille ijs met slagroom.

VERRASSINGSBEKER **5,50**
Kinderbeker met ijs, slagroom en diverse toppings.

Kunstenaar gezocht!

LAAT JOUW KUNSTEN ZIEN MET ONZE ECHTE KOKS KLEURPLAAT!



SOEPEN

TOMATENSOEP KAN OOK ✓ **6,50**
Huisgemaakte tomatensoep met ballen. Geserveerd met brood en kruidenboter.

UIENSOEP ✓ **7,50**
Verse Franse uiensoep met kaascrouton.

WISSELSOEP **7,00**
Het soepje van onze lunchproeverij.

LUNCH SPECIALS

GARNALEN / AVOCADOBOWL **17,50**
Een frisse poké bowl met geroosterde garnalen, avocado, mangosalsa en limoen/chilisaus.

PITTIGE KIPTORTILLA **16,50**
Soft tortilla mini wraps met pittige sticky chicken, huisgemaakte mangochutney, coleslaw crispy chili flakes en chipotlemayonaise.

VOOR ERBIJ

BROODJE DIP ✓ **7,50**
Brood met 3 wisselende soorten dips.

PAN CATALAN ✓ **8,00**
Sneeën knoflookbrood met tomatensalsa en kaas uit de oven, geserveerd met aioli.

PORTIE FRIET ✓ **4,50**
Verse friet met frietsaus.

ZOETE AARDAPPELFRIETJES ✓ **6,50**
Krokant gebakken frietjes van zoete aardappel met truffelmayonaise.

FRIETJE TRUFFEL PARMEZAAN ✓ **6,00**
Met truffelmayonaise en schaafsel van parmezaan.

ZOETE FRIET TRUFFEL PARMEZAAN ✓ **8,00**
Krokant gebakken frietjes van zoete aardappel met truffelmayonaise en schaafsel van parmezaan.

SALADES

MAALTIJDSALADE CARPACCIO **16,50**
Een salade met carpaccio van rund, gegarneerd met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en huisgemaakte pesto.

MAALTIJDSALADE GEITENKAAS ✓ **16,50**
Een salade met romige geitenkaas en honing uit de oven en diverse garnituren.

MAALTIJDSALADE KIP CEASAR **16,50**
Onze variatie op een klassieke ceasarsalade met krokante kip, gepocheerd eitje, creme van parmezaanse kaas, notenmelange en huisgemaakte croutons.

BROOD

UITSMIJTER HAM, KAAS KAN OOK ✓ **11,50**
2 sneeën brood met achterham, 3 gebakken eieren en jonge kaas.

UITSMIJTER CARPACCIO **17,50**
Broodje carpaccio met een uitsmijter van 3 eieren.

PITA GEROOSTERDE GROENTEN ✓ **11,50**
Een vers gebakken pita met hummus, muhamarra, gepekeld en geroosterde groenten, fetakruiden en granaatappel.

12-UURTJE VLEES **13,50**
Uitsmijter ham-kaas, rundvleeskroket en soepje.

12-UURTJE VIS **16,75**
Uitsmijter zalm, garnalenkroket en soepje.

BROODJE CARPACCIO **14,50**
Focaccia met carpaccio van rund, gegarneerd met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, huisgemaakte pesto.

EGGS BENEDICT GEROOKTE ZALM **15,50**
Bagel met gerookte zalm, een gepocheerd ei en hollandaisesaus.

BROODJE HAMBURGER KAN OOK ✓ **17,50**
Een gegrilde runderburger op een briochebroodje met frisse sla, baconsaus, tomaat, Amsterdamse uienrelish, jalapeño en gebakken uitjes, geserveerd met maisribs.

BROODJE KROKET KAN OOK ✓ **11,75**
Brioche brood met 2 Bourgondische kroketten en mosterdmayonaise.

BROODJE GARNALENKROKET **17,50**
Brioche brood met 2 garnalenkroketten, coleslaw en remouladesaus.

CLUB SANDWICH KIP **15,50**
Nieuwe stijl club sandwich kip met frisse sla, pulled chicken, cherry tomaatjes, mosterdsaus, gekookt Brabants eike, parmezaanse kaas en baconnais. Geserveerd met chips.

CLUB SANDWICH TONIJN **15,50**
Nieuwe stijl club sandwich tonijnsalade met romeinse sla, zoetzure rode ui en wakame.

LUNCHPROEVERIJ KAN OOK ✓ **16,50 P.P.**
Favoriete kleine lunchgerechten van de chefkok.
Te bestellen vanaf 2 personen.

Een echte aanrader!

LUNCHPROEVERIJ 16,50 P.P.

PANNENKOEKEN



Een echte aanrader!

PANNENKOEK NACHO 19,50

SPECIALS

PANNENKOEK CARPACCIO 19,00

Pannenkoek met carpaccio van rund, gemengde slasoorten, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en huisgemaakte pesto.

PANNENKOEK NACHO KIP KAN OOK ✓ 19,50

Pannenkoek met nachochips, geroosterde kip, avocado, tomatensalsa, chilisaus en kaassaus van cheddar.

PANNENKOEK SATÉ 19,50

Pannenkoek met Oosters gemarineerde varkenshaas-puntjes op een pittige satésaus met gebakken uitjes, kroepoek en huisgemaakte atjar.

PANNENKOEK GEITENKAAS ✓ 17,00

Pannenkoek met romige geitenkaas, honing, rode uienringen, gezouten noten, pijnboompitjes en rode bessen compote.

HARTIG

NATUREL ✓ 8,00

KAAS ✓ 10,00

SPEK 10,50

SPEK & APPEL 12,00

SPEK & KAAS 12,75

ZOET

OM ZELF TE VERSIEREN ✓ 10,50

APPEL ✓ 10,50

BANAAN ✓ 10,00

NUTELLA ✓ 9,50

NUTELLA & BANAAN ✓ 11,00



SALADES

MAALTIJDSALADE CARPACCIO 16,50

Een salade met carpaccio van rund, gearneerd met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en huisgemaakte pesto.

MAALTIJDSALADE GEITENKAAS ✓ 16,50

Een salade met romige geitenkaas en honing uit de oven en diverse garnituren.

MAALTIJDSALADE KIP CEASAR 16,50

Onze variatie op een klassieke ceasarsalade met krokante kip, gepocheerd eitje, creme van parmezaanse kaas, notenmelange en huisgemaakte croutons.

VOOR ERBIJ

BROODJE DIP ✓ 7,50

Brood met 3 wisselende soorten dips.

PAN CATALAN ✓ 8,00

Sneeën knoflookbrood met tomatensalsa en kaas uit de oven, geserveerd met aioli.

ZOETE AARDAPPELFRIETJES ✓ 6,50

Krokant gebakken frietjes van zoete aardappel met truffelmayonaise.

FRIETJE TRUFFEL PARMEZAAN ✓ 6,00

Verse friet met truffelmayonaise en schaafsel van parmezaan.

ZOETE FRIET TRUFFEL PARMEZAAN ✓ 8,00

Krokant gebakken frietjes van zoete aardappel met truffelmayonaise en schaafsel van parmezaan.

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP KAN OOK ✓ 6,50

Huisgemaakte tomatensoep met ballen. Geserveerd met brood en kruidenboter.

UIENSOEP ✓ 7,50

Verse Franse uiensoep met kaascrouton.

CARPACCIO 12,00

Carpaccio van rund, gearneerd met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en huisgemaakte pesto.

BURRATA TOMAAT ✓ 12,75

Mozzarella met een romige kern, geserveerd met gebrande tomaat en basilicum pesto.

CHILI/KNOFLOOKGARNALEN 12,75

5 garnalen met sriracha/knoflookboter uit de oven, geserveerd met aioli en knoflookbrood.

ZALMTARTAAR MET AVOCADOCRÈME 16,00

Tartaar van zalm met avocadocrème, wakame, zoetzure komkommer, radijs, rode ui, mini Romeinse sla en wasabi-limoenmayonaise.

BRUCHETTA SURF&TURF 11,50

Bruchetta met pulled pork en bruchetta met warm gerookte zalm

VOORGERECHTENPROEVERIJ KAN OOK ✓ 16,50 P.P.

Variatie van voorgerechten van de chef om te delen.

Te bestellen vanaf 2 personen.

SARDINES VISBALLETTJES SEIZOEN 14,50

Visballetjes van sardine in pittige tomatensaus met groene kruidensalsa.



HOOFDGERECHTEN

WIENERSCHNITZEL 27,50

Een gepaneerde, malse kalfsschnitzel, met champignons, preiselbeeren compote en een saus naar keuze:
krachtige jus | champignon-roomsaus | pepersaus | bearnaisesaus

HUISGEMAAKTE VARKENSHAASSATÉ 21,50

Oosterse varkenshaasmedaillons op satésaus en rode curry rijst, met seroendeng en kroepoek.

ZALMFILET 22,50

Ovengeroosterde smokey zalm op crème van doperwten, geserveerd met munt, tomatensalsa en gestoofde venkel.

ZEEBAARS 26,50

Op de huid gebakken zeebaarsfilet op parelcouscous met geroosterde aubergine, een salsa van tomaat, munt en peterselie en een harissa/hollandaiseschuim.

KIP CURRY 21,50

Indiase kip curry met kokosrijst, mangochutney, komkommerraita, korianderpesto, pappadum en naanbrood.

BROODJE HAMBURGER KAN OOK 19,50

Een gegrilde runderburger op een briochebroodje met frisse sla, baconsaus, tomaat, Amsterdamse uienrelish, jalapeño en gebakken uitjes, geserveerd met maisribs.

LAMSTAJINE 21,50

Marokkaanse stoofschotel van lam met couscous met een pittige auberginedip en knoflookbrood.

ITALIAANSE CANNELONI 19,50

Cannelloni gevuld met ricotta, spinazie, champignon en truffel in een paprika tomatensaus.

DIAMANTHAAS 200 GRAM 26,50

Diamanthaas van blonde d'aquitaine rund, geserveerd met een groente- garnituur en saus naar keuze:
krachtige jus | champignon-roomsaus | pepersaus | bearnaisesaus

TOURNEDOS 180 GRAM 32,50

Een uniek stukje lers grasgevoerd rund, geserveerd met een groentegarnituur en saus naar keuze:
krachtige jus | champignon-roomsaus | pepersaus | bearnaisesaus

PASTA GAMBA SEIZOEN 25,50

Gebrande gamba's met orzo in romige gepofte knoflooksaus.

Maak je hoofdgerecht compleet!

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL 5,00

Een gepofte zoete aardappel met kruidenkaas crème.

KNOFLOOKTOMATJES 6,00

Geroosterde cherrytomaatjes met knoflookolie en ricottacrème.

STICKY KOREAN CAULIFLOWER 5,75

Krokante bloemkool in een coating van Koreaanse BBQ-saus.

GEVULDE PORTOBELLO 5,50

Een portobello gevuld met brie, zoetzure tomaatjes en balsamico.

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 8,00

Vanille-ijs met slagroom, pure chocoladesaus en gepofte witte chocolade op een bodem van brownie.

OREO CHOCOLADE DESSERT 6,50

Dessert van verschillende bereidingen van chocolade en Oreo.

TIRAMISU 8,50

Het klassieke Italiaanse dessert geserveerd in een glas, waarbij er espresso aan tafel wordt bijgeschonken.

VERS FRUITSALADE 9,50

Salade van vers fruit met bosvruchtencouli, vanille-ijs en slagroom.

KERSEN MONCHOU 6,50

Monchou crème met kersen en Bastogne.

STROOPWAFEL CRÈME BRÛLÉE 6,50

Crème brûlée met de bekende smaken van stroopwafel.

KAASPLANKJE 13,50

Een selectie van kazen samengesteld in samenwerking met Het Kaasatelier.

NAGERECHTENPROEVERIJ 12,50 P.P.

Variatie van nagerechten van de chef om te delen.

Te bestellen vanaf 2 personen.

WARME DRANKEN

KOFFIE*	3,00
ESPRESSO*	3,00
DUBBELE ESPRESSO*	3,90
KOFFIE VERKEERD*	3,80
CAPPUCCINO*	3,70
LATTE MACCHIATO*	3,80
KARAMEL LATTE*	5,60
IRISH COFFEE*	7,50
SPANISH COFFEE*	7,50
IJSKOFFIE / CHOCOMEL	7,50

**Ook te bestellen als decafé.*

THEE DIVERSE SOORTEN	3,00
VERSE MUNTTEE	4,50
VERSE GEMBERTEE	4,50
CHAI LATTE	6,50



Gebakje erbij?

OREO CHOCOLADETAART 6,50

Vernieuwd voor de echte chocoholic: pure chocoladeganache op een bodem van oreo met witte chocolademousse en oreostukjes.

APPELTAART 5,50

Appeltaart volgens eigen recept met vanillesaus.

NO BAKE PISTACHE CHEESECAKE 5,00

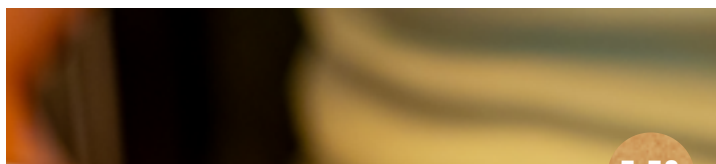
Cheesecake met heerlijke pistache.

KERSEN MONCHOUTAART 5,50

Bastogne met een romige monchou crème en topping van kers.

WORSTENBROODJE 4,50

Een vers gebakken worstenbroodje van onze bakker Antoine.



Home made ice tea

MET DE KEUZE UIT ICY PEAR EN FRUIT FIESTA

5,50



Cocktails

PASSION MULE ALCOHOLVRIJ 10,00

N*Sane Passionfruit & Vanille, Fever-Tree Ginger Beer, limoen en munt.

PEACHTREE SEX ON THE BEACH 10,00

een verfrissende en zoete cocktail met de smaak van perzik, cranberry en sinaasappel.

LIMONCHILL 10,00

Bongiorno Limoncello, Fever-Tree Indian Tonic en citroen.

APEROL SPRITZ 10,00

Aperol, Cava en bruisend water.

PORNSTAR MARTINI 10,00

Vanille wodka, passievruchtensap, passievrucht en cava.

GINGER SPRITZ 10,00

Vermout, ginger ale en sinaasappel.

KOUDE DRANKEN

FRISDRANKEN 3,20

FUZE TEA 3,40

GREEN / SPARKLING / MANGO / PEACH

APPELSAP / FRISTI / CHOCOMEL 3,40

RANJA 2,00

FEVER TREE 4,30

INDIAN TONIC / RASPBERRY & RHUBARB TONIC / MEDITERRENAEN TONIC
ELDERFLOWER TONIC / GINGER BEER / GINGER ALE / BITTER LEMON

GIN TONICS

RUTTE DUTCH 12,50

Rutte Dutch dry gin, Fever-Tree Indian Tonic, komkommer & limoen.

LARIOS PINK GIN 12,50

Larios pink gin met Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic en gedroogde frambozen.

COPPERHEAD 12,50

Copperhead gin met Fever-Tree Mediterrenaen Tonic, sinaasappel en rozemarijn.

COPPERHEAD ELIXER ALCOHOLVRIJ 10,00

Een alcoholvrij elixir met kruidige smaak van Copperhead met Fever-Tree Elderflower Tonic, sinaasappel en rozemarijn.

KOMBUCHA

COURAGEOUS CURCUMA 6,50

LEGENDARY LIME 6,50

NATURAL BEAUTY 6,50

PLAYFUL PASSION FRUIT 6,50



BIEREN

PILSENER



BRAND PILSENER 3,10

Brand Pilsener wordt gebrouwen met meer hop. Dat geeft onze Pilsener zijn unieke, krachtige smaak.

ALC. 5%



BIRRA MORETTI SALE DI MARE 3,30

Birra Moretti Sale di Mare is een authentiek subtiel en fris bier met een zachte smaak en wordt al sinds 1859 gebrouwen.

ALC. 4,6%

KRACHTIG & BLOND



AFFLIGEM BLOND 5,10

Abdijbier met een kruidig, citrus aroma en een vleugje vanille. Affligem Blond heeft een diepe smaak en een lichte frisse afdronk.

ALC. 6,8%



AFFLIGEM TRIPEL 5,10

Abdijbier met intense aroma's van mout en rijp fruit. Een karaktervol bier met een rijke smaak en een fijnbittere afdronk.

ALC. 9%



LAGUNITAS IPA 6,20

Hét boegbeeld in z'n soort. Prachtig gebalanceerde citrustonen, lichtzoet en gecombineerd met een frisbittere zachte afdronk.

ALC. 6,2%

RIJK & DONKER



AFFLIGEM DUBBEL 5,10

Abdijbier met een kruidig aroma van kruidnagel en karamel. Een karaktervol bier met een zacht-moutige smaak en een zoet karakter.

ALC. 6,8%



7,50

Bier van 't moment!

EEN WISSELEND BIER VAN DE TAP. VRAAG ONZE BEDIENING WELK BIER WE VANDAAG OP TE TAP HEBBEN!

FRUITIG & FRIS



BRAND WEIZEN 5,50

Gebrouwen volgens traditioneel Beiers recept. Smaakvol door de Saazerhop, mineraalwater en tarwe. Fris met zachte afdronk.

ALC. 5%



AFFLIGEM BELGISCH WIT 5,50

Een verfrissend witbier gekruid met sinaasapelschil en koriander. Het heeft een zachte, rijke smaak en is verrassend doordrinkbaar.

ALC. 4,8%



TEXELS SKUUMKOPPE 6,20

Een bier gebrouwen van tarwe- en gerstemout. Fris en fruitig en toch vol van smaak, dankzij de gist die een romige fruitigheid geeft.

ALC. 6%



LIEFMANS FRUITESSE 4,80

De smaak van Liefmans Fruitesse is licht zoet met fruitige accenten van aardbei, framboos, kriek, bosbes en vlierbes.

ALC. 3,8%

LAAG ALCOHOLISCH & ALCOHOLVRIJ



AFFLIGEM BLOND 0.0% 4,20

Affligem Blond 0.0% is een Belgisch blond abdijbier zonder alcohol. Het heeft een rijke smaak met een zachte fruitigheid en een mild bitter einde.

ALC. 0,0%



AMSTEL RADLER 0.0% 3,50

Radler 0.0%, de verfrissende mix van alcoholvrij Amstel bier en citroenwater. Lekker op elk moment van de dag.

ALC. 0,0%



AMSTEL RADLER 2.0% 3,50

Radler is de verfrissende mix van Amstel bier en citroenwater.

ALC. 2,0%



BRAND WEIZEN 0.0% 4,10

Alcoholvrije Weizen met een extra frisse en fruitige smaak en een zachte afdronk.

ALC. 0,0%



HEINEKEN 0.0% 3,50

Een alcoholvrij bier met een verfrissende en fruitige smaak dankzij Heineken's unieke Agist, gecombineerd met een zacht moutige body.

ALC. 0,0%



LIEFMANS FRUITESSE 0.0% 4,10

De smaak van Liefmans Fruitesse is licht zoet met fruitige accenten van aardbei, framboos, kriek, bosbes en vlierbes zonder alcohol.

ALC. 0,0%

WIJNEN

WIT

PINOT GRIGIO 5,00 / 22,50

Wijnhuis: Alto los romeros
Regio: Colchagua Valley - Chili
Druif: Pinot Grigio

SAUVIGNON BLANC 6,00 / 27,50

Wijnhuis: De la Roche
Regio: Loire - Frankrijk
Druif: Sauvignon Blanc

CHARDONNAY 6,00 / 27,50

Wijnhuis: Navarro Correas
Regio: Luján de Cuyo - Mendoza
Druif: Chardonnay

VERDEJO 7,00 / 32,50

Wijnhuis: Rolland Galarreta
Regio: Rueda - Spanje
Druif: Verdejo

CHARDONNAY **KOKS' TOPWIJN** 8,50 / 40,00

Wijnhuis: Gérard Bertrand Domaine de L'Aigle
Regio: Limoux - Frankrijk
Druif: Chardonnay

CHABLIS PREMIER CRU 46,50

Wijnhuis: Domaine Louis Moreau
Regio: Bourgogne - Frankrijk
Druif: Chardonnay

MOUSSEREND

CAVA RESERVA BRUT 6,50 / 30,00

Wijnhuis: Masia
Regio: Cava - Spanje
Druif: Macabeo, Xarel-lo, Parellada

CODE ROUGE CREMANT DE LIMOUX 35,00

Wijnhuis: Gérard Bertrand
Regio: Languedoc-Roussillon - Frankrijk
Druif: Chardonnay, Chenin Blanc

BLANC DE BLANC 55,00

Wijnhuis: Bouche Pere & Fils
Regio: Champagne - Frankrijk
Druif: Chardonnay



ROSÉ

GRIS BLANC 6,00 / 28,50

Wijnhuis: Gérard Bertrand
Regio: Pays d'Oc - Frankrijk
Druif: Grenache, Grenache gris

ESPRIT GASSIER ROSÉ 7,50 / 35,00 / 62,50

Wijnhuis: Chateau Gassier
Regio: Provence - Frankrijk
Druif: Cinsault Grenache, Syrah, Vermentino

HAMPTON WATER ROSÉ 8,50 / 40,00 / 75,00

Wijnhuis: Gérard Bertrand
Regio: Pays d'Oc - Frankrijk
Druif: Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah



WIJNEN

ROOD

SANGIOVESE MERLOT 5,50 / 25,00

Wijnhuis: Umberto Cesari

Regio: Rubicone - Italië

Druif: Merlot, Sangiovese

TEMPERANILLO 6,50 / 27,50

Wijnhuis: Cara Nord

Regio: Catalonie - Spanje

Druif: Tempranillo

VALPOCELLA DOC SUPERIORE RIPASSO 8,00 / 37,50

Wijnhuis: Pasqua

Regio: Veneto - Italië

Druif: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara

CUVÉE DE VILLEMALLOU 8,50 / 40,00

Wijnhuis: Domaine de Villemajou Gerard Bertrand

Regio: Languedoc-Roussillon, Corbieres - Frankrijk

Druif: Carignan

MALBEC 40,00

Wijnhuis: Mascota Vineyards

Regio: Mendoza - Argentinië

Druif: Malbec



DESSERTWIJN

LATE HARVEST 5,50 / 30,00

Wijnhuis: Santa Alicia

Regio: Central Valley - Chili

Druif: Muscatel

BANYULS 5,50 / 40,00

Wijnhuis: Gérard Bertrand

Regio: Banyuls, Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Druif: Grenache noir en Grenache gris

Binnen & Buiten
GENIETEN



KEUZEMENU

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 12,00

Carpaccio van rund, gegarneerd met pijnboomspitten, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en huisgemaakte pesto.

CHILI/KNOFLOOKGARNALEN 12,75

5 garnalen met sriracha/knoflookboter uit de oven, geserveerd met aioli en knoflookbrood.

TOMATENSOEP KAN OOK ✓ 6,50

Huisgemaakte tomatensoep met ballen. Geserveerd met brood en kruidenboter.

HOOFDGERECHTEN

HUISGEMAAKTE VARKENSHAASSATÉ 21,50

Oosterse varkenshaasmedaillons op satésaus en rode curry rijst, met seroendeng en kroepoek.

DIAMANTHAAS 26,50

Een uniek stukje Iers grasgevoerd rund, geserveerd met een groentegarnituur en saus naar keuze:

krachtige jus | champignon-roomsaus | pepersaus | bearnaisesaus.

ZALMFILET 22,50

Ovengeroosterde smokey zalm op crème van doperwtten, geserveerd met munt, tomatensalsa en gestoofde venkel.

ITALIAANSE CANNELONI ✓ 19,50

Canneloni gevuld met ricotta, spinazie, champignon en truffel in een paprika tomatensaus.

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 8,00

Vanille-ijs met slagroom, pure chocoladesaus en gepofte witte chocolade op een bodem van brownie.

KERSEN MONCHOU 6,50

Monchou crème met kersen en Bastogne.

VERS FRUITSALADE 9,50

Salade van vers fruit met bosvruchtencouli, vanille-ijs en slagroom.

Binnen & Buiten
GENIETEN