

Voorgerechten

Natuurbrood geserveerd met olijven, olijfolie en smeersels	8,50
Stokbrood met kruidenboter V	4,75
Coquille Mandarijn / crème fraîche / pastinaak / mandarijnen stroop	14,50
Zalm Lauw warm / mousse / tartaar / geglaceerde gegrilde bosui	13,00
Drieluik van paddenstoel V Salade / truffelsoepje / risottobal	13,00
Carpaccio Franse rundermuis / rucola / Parmezaanse krullen/ pijnboompitjes / spekjes <i>Halve portionering</i>	14,00 9,75
Berkshire varken Traag gegaarde buikspek / rilette / coppa / cômpute van elstar / cracker / balsamico stroop <i>Extra grote portionering</i>	13,50 21,50

Pasta's

Alle pasta's worden geserveerd als hoofgerecht	
Tagliatelle V Bospaddenstoelen / geschaafde truffel / truffelsaus	13,75
Spaghetti Aioli / warm gerookte kip / persillade	14,75
Risotto V Truffel / gepocheerd ei / Parmezaan / rucola	14,75

V : vegetarisch

Visgerechten

Alle visgerechten worden geserveerd met vers gesneden friet

Sliptong

Gemengde groene salade / vers gesneden friet

22,50

Zeebaarsfilet en rivierkreeft

Citroen / saffraan risotto / groene asperge / limoncello

22,50

Heilbot en mosselen

Fregola / fijne groente / witte wijn / Spaanse olijfolie

23,50

Scampi's

Gekonfijte knoflook / bouillabaisse / pasta

23,50

Vleesgerechten

Alle vleesgerechten worden geserveerd met vers gesneden friet

Struisvogel

Pompoen / knolselderij / rode portsaus

23,00

Parelhoen

Walnoot / schorseneer / donker bier / kruidkoek / gort

23,50

Duo van Nieuw Zeelandse rund

Tournedos / 14 uur gegaarde shortrib / zoete ketjap lak / shiitake saus

25,50

Let op de borden in de brasserie:

Wisselende vleesgerechten uit de dry aged kast.

Let op de borden in de Brasserie, deze gerechten wisselen regelmatig!

Nagerechten

De desserts van la cocotte zijn een nieuwe weg ingeslagen. Zo zijn de dessert in portionering verkleind en in prijs verlaagd. zodat u eventueel een combinatie kunt maken of bij kleine trek 1 dessert kunt kiezen. Vraag aan de bediening voor nadere uitleg.

Likeur 43

Crème brûlée / mousse / ijs 5,00

Bastogne en chocolade

Chocolade soufflé / Bastogne ijs / tulle 5,00

Peer en amandel

Gepocheerde peer / mousse van amandel / marsepein ijs 5,00

Suikerbrood en bruine rum

Wentelteeffe / rum rozijnen ijs / vanille crème fraîche 5,00

Hollandse kaasplank

Huisgemaakte tomatenjam / fruitnotenbrood 8,50

Dessertwijnen

Zuid-Afrika Rietvallei Rooi Muscadel , Rietvallei Wynlandgoed Robertson, Zuid-Afrika 4,75
Rode zoete wijn - muscaat d'Hambourg - krenten - past overal bij

Spanje Pedro Ximenez Sherry Bodegas Sánchez Romate Hnos, Jerez, Spanje 5,50
Donkerbruin - aangenaam zoet - heerlijk bij chocolade of crème brûlée.

California Essensia Orange Muscat Andrew Quady, Madera, California 6,50
Orange muscat – vers fruit – bloesem – sappig- Rijping in eiken vaten

California Elysium Black Muscat Andrew Quady, Madera, Califom 6,50
Rode dessertwijn Black muscat – zoete rode vruchtjes en rozen

Ports

Portugal Quinta de la Rosa Tawny port Sophia Bergqvist, Douro/Corgo Cima, Portugal 4,50
Natuurlijk geouderd in vaten - mooi ontwikkeld fruit - lang na - in balans

Portugal Quinta de la Rosa late bottled vintage 2010 Sophia Bergqvist, Douro Portugal 7,75
Na 4 jaar vat op fles - veel kleur, rood fruit - vurig in smaak – vineus

Portugal Quinta de la Rosa 10 years old Tawny Sophia Bergqvist, Douro Portugal 10,75
10 jaar oude port - natuurlijk gerijpt - veel vijg, krent, gestoofd fruit