

## TASTING MENU KOEKOP

### KRAB

Krab met avocado bavarois | granny smith | gemarineerde komkommer | saus van garnalen

*(vegetarisch: Koolrabi gevuld met palmhart | granny smith | gemarineerde komkommer | misosaus)*



### \*RODE BIET

Tartaar van rode biet gegaard in zoutkorst | rode bietenschuim | pecorino | yoghurt  
*\*bij 5-gangen*



### ZALM

Gekonfijte aardappel | zacht gegaarde zalmfilet | beurre blanc | wortel | aardappel kaantjes

*(vegetarisch: Gekonfijte aardappel | gepocheerd ei | krokante prei | beurre blanc | wortel | aardappel kaantjes)*



### EEND

Gebakken filet van eendenborst | rendang van eendenbout | atjar schuim | groene kool | paksoi | zoete aardappel mousseline

*(vegetarisch: Gebakken koningsboleet | rendang van jackfruit | atjar schuim | groene kool | paksoi | zoete aardappelmousseline)*



### PURE CHOCOLADE

Taartje | pure chocoladeflan | gestoofde peer | peren sorbetijs | vanille saus

## TASTING MENU KOEKOP

Wij zijn blij je weer te mogen verwelkomen in en te laten genieten van de smaken van De Koekop. Daarom hebben we een tasting menu samen gesteld, dat elke maand wisselt. Wij serveren op maandag en donderdag het 4-gangen tasting menu en op vrijdag en zaterdag het 5-gangen tasting menu. Met allergieën en dieetwensen kunnen wij rekening houden, indien deze gemeld zijn bij de reservering.

**4-GANGEN:** € 47,50 | € 70,- all-in half | € 82,- all-in

**5-GANGEN:** € 55,- | € 81,50 all-in half | € 96,50 all-in

*(ALL-IN / ALL-IN HALF: DINER INCL. AMUSES, BROOD MET BOTER, HEEL/HALF GLAS BIJPASSENDE WIJN PER GANG, FLES WATER BRUIS OF PLAT EN KOFFIE/THEE)*

Kaas in plaats van dessert | + € 4,-

(selectie van de chef: 3 st)

Kaas als extra gang | + € 12,50

(selectie van de chef: 4 st)