

BITES

*Onze bites zijn perfect om samen te delen, maar
ook heerlijk om zelf van te genieten*

OESTER *per stuk*
naturel - rode wijnazijn
5

OESTER OOSTERS *per stuk*
ponzu - wakamé - gefrituurde ui
6

IBERICOHAM
50 gram
12,50

SCAMPI TEMPURA
3 stuks - aioli
15

GARNALENKROKETJE
2 stuks - mosterdmayonaise
8

KALFSKROKETJES
2 stuks - truffelmayonaise
7

GYOZA KIP
3 stuks - hoisin - bonitoflakes
9

GYOZA GROENTEN
3 stuks - kerrie - koriander - ui
9

BRIOCHE IBERICOHAM
crème van parmezaan
15,50

BRIOCHE PALING
crème fraîche - appel
16,50



MENU

*Stel je eigen menu samen voor
een vaste prijs*

VOOR - HOOFD - NA

49,50

VOOR - TUSSEN - HOOFD - NA

67

VOOR - TUSSEN - HOOFD

62

VOOR & TUSSEN

18,50 los per gerecht

STEAK TARTAAR

crème van savoramosterd - gepofte quinoa

DUNGESNEDEN TONIJN

dashi - meloen - crème van kerrie

ZALMTARTAAR

mousse van mierikswortel - ponzu -
ijs van miso

OKONOMIYAKI *vegetarisch mogelijk*

'Japanse omelet' - Chinese kool -
bonitoflakes - crème van specerijen

RILETTE VAN WITVIS

pompoen - yoghurt - duindoornbes

RAVIOLI MET KALFSSUKADE

paddenstoelen - parmezaan - bechamel
met truffel

ROULEAU VAN HOENDER

tom kha kai - noedels - sugarsnaps

PASTEI *vegetarisch*

paddenstoelenragout

Bijpassende wijn?
Wij schenken graag een glas in!



HOOFD

29,50 los per gerecht

ROGVLEUGEL

pompoen - polenta - hazelnoot - beurre noisette

ROODBAARS

fregola met garnalen en chorizo - mossel -
saus van vadouvan

KABELJAUWHAAS

glasnoedels - sugarsnaps - groene curry

RUNDERSTEAK

rode biet - flensje met runderstoof - portjus

KALFSSUKADE

kalfsravioli - paddenstoelen - truffelsaus

SPITSKOOLRENDANG **vegetarisch**

rijstbereidingen - taugé - seroendeng

EXTRA

DESEMBROOD

beurre noisette - olijfolie
5,50

LOADED FRIES

truffelmayonaise - parmezaan
6,50

FRIET

mayonaise
5,50

SALADE

little gem - parmezaan
5,50

NA

8,50 los per gerecht

WITTE CHOCOLADE TAARTJE

perencompote - kaneel - yoghurtijs

TROPISCH FRUIT

kokos - citroengras - passievrucht-kokosijs

KAAS

3 soorten - appelstroop

KOFFIE COMPLEET

3 friandises

Kijk op de volgende pagina voor onze
à la carte nagerechten >



À LA CARTE

RUNDERCARPACCIO

truffel - parmezaan - pijnboompitten
18

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL

cocktailsaus - knapperige sla
20

SASHIMI

tonijn - zalm - soja
21

TOURNEDOS

+ ganzenlever 10
pommes anna - portjus
45

HEILBOT

pompoen - kreeftenjus
39

HUISGEMAAKT VANILLE IJS

ook lekker om te delen
chocoladesaus - meringue -
pistache
12,50

KAAS

4 stuks - notenbrood
12,50



Volg ons op Facebook of
Instagram

@kokverhoeven



FRUITS DE MER

KREEFTENSOEP

15

KOKKELS

300 g.

17

LANGOUSTINES

4 stuks

28

MOSSELEN

500 g.

16

BOUILLABAISSE

crostini - rouille

32

HALVE KREEFT

300-350 g. - pasta aglio e olio

37,50

HELE KREEFT

600-700 g. - pasta aglio e olio

75

PASTA FRUTTI DI MARE

32

SCAMPI

pasta aglio e olio

27

PLATEAU FRUITS DE MER

In verband met de kwaliteit van het product en seizoen serveren wij ons klassieke plateau fruits de mer enkel op bestelling. Als u een dag van tevoren bestelt, zorgen wij dat het in huis is!

2 personen - 110

Extra halve kreeft - 37,50

