

À la carte

Oesters

Oester | rode wijn vinaigrette met sjalotten | citroen - 3,5

Rondje oesters | 3 verschillende bereidingen - 11

Voorgerechten

Beekridder | dille | tomaat

lamsoren - 15,5

Wortel tartaar | piccalilly | radijs

Amsterdamse ui - 13,5

Kalfstong | paling | cèpes

waldorf - 14

Tussengerechten

Grietfilet | langoustine | saffraan risotto

zeewier - 16

Gebakken eendenlever | suikerbrood

biet | truffel - 17

Ravioli | pompoen | bouillon van

runderstaart | bosui - 16

Hoofdgerechten

Parelhoen | pistache | rode kool

shiitake 29,5

Saffraan risotto | Blue d'Alkmaar

courgette - 25,5

Zeebaars | langoustine schuim | zuurkool - 29,5

Desserts

Selectie kazen met confituur en krokant rozijnenbrood

3 kazen 10,5 - 4 kazen 14,5 - 5 kazen 18,5

Beemster peer | hazelnoot | Blue d'Alkmaar - 10,5

Dessert van het menu - 11,5

Espresso Martini | 'Kozee Style' - 10,5

Koffie Compleet | per item - 1,5

MENU.

Maandelijks wisselen we van menu. We werken met seizoensgebonden en lokale producten. We kunnen rekening houden met diëetwensen/allergieën; geef deze aan bij de gastheer/vrouw. Ook hebben wij vegetarische alternatieven.

Smaakmakers

Zalm | flammkuchen | ui | gerookte
crème fraîche *

Kabeljauw | gyoza | gamba | spruit
topinamboer *

Procureur | zuurkool | paddenstoelen bouillon
shiitake **

Eendenlever | suikerbrood | truffel ***

Hert | rode kool | ui
kweepeer *

Kaasselectie | confituur | rozijnenbrood ****

Chocolade | anijs | pepernoten | strooigoed *

All-in * 165,00

*** inclusief aperitief,
begeleidende wijnen, koffie
met friandises en
mineraalwater
Alleen per tafel te
bestellen.**

Menu:

* 4 gangen 54
** 5 gangen 65
*** 6 gangen 76
**** 7 gangen 87

Selectie kazen in plaats van
dessert €5,5 supplement

Begeleidend wijnnarrangement:

4 gangen 34
5 gangen 42,5
6 gangen 51
7 gangen 59,5