

STEAKS

Wij besteden veel aandacht aan onze steaks. Alleen het allerbeste steakvlees van de Black Angus runderen wordt gebruikt! Het minstens 150 dagen genieten van heerlijk graan en het vrijrondslenteren op de prairies, geeft de garantie van de meest lekkere en malse steak, daarom serveren wij: The Best Steak in Town!

Geserveerd met bijpassend garnituur en frietjes.

	180 gr	250 gr	300 gr
Steak Bavette Smaakvolle steak <i>Tasty steak</i>	25,95	29,95	32,95
Rib-eye Steak Vol van smaak <i>Packed with flavour</i>		34,95	
Ossenhaas Biefstuk van de Haas <i>Most tender</i>	29,95	36,95	39,95
Brochette Spies van Bavette en Ossenhaas met ui en paprika <i>Skewer of steak and tenderloin with bell peppers and onion</i>		31,95	

SAUZEN • SAUCES

Champignonroomsaus | Truffelsaus | Rode portsaus | Pepersaus
Mushroomsauce | Trufflesauce | Red Port sauce | Peppersauce

BIJGERECHTEN • SIDE DISHES

 Maïskolf kruidenboter <i>Corn cob herb butter</i>	5,50
 Champignons knoflookolie <i>Mushrooms garlic oil</i>	5,95
 Portie friet mayonaise <i>Portion of fries</i>	3,50
 Frisse gemengde salade <i>Fresh salad</i>	3,50
 Gepofte zoete aardappel <i>Baked sweet potato</i>	4,50

ALLERGENEN • ALLERGENS

In al onze gerechten kunnen de 12 allergenen voorkomen. Op verzoek bereiden wij graag een allergeenvrije maaltijd voor u.

The 12 allergens can occur in all our dishes. On request we will gladly prepare an allergen-free meal for you.

café **de Koffer**
RESTAURANT

MENUKAART

café **de Koffer**
RESTAURANT

VOORGERECHTEN • STARTERS

 Brood knoflookmayonaise <i>Bread garlic mayonnaise</i>	5,50
 Buratta zoete aardappel pistache nootjes vijgen groene pesto (+ krokante Parmaham 1,50) <i>Buratta sweet potato pistachio nuts figs green pesto (+ crispy Parmaham 1,50)</i>	12,50
Rundercarpaccio truffelmayonaise Parmezaanse kaas pittenmix <i>Beef Carpaccio truffle mayonnaise Parmesan cheese mixed seeds</i>	14,00
Gambas al Ajillo Pil Pil pepertjes knoflookolie champignons brood <i>King prawns Pil Pil peppers garlic oil mushrooms bread</i>	14,25
Tonijn Tataki wakame edamame sesam-soja olie wasabimayonaise <i>Tuna Tataki wakame edamame beans sesame-soya oil wasabi mayonnaise</i>	14,25
Hollandse garnalen kroketjes frisse salade grove mosterdsaus <i>Shrimp croquettes fresh salad mustard sauce</i>	14,25
Verse Zalm sashimi zoetzure komkommer avocado limoen crème <i>Fresh salmon sashimi cucumber avocado lemon cream</i>	14,25
 Rode bietjes gemarineerd Feta notencrumble Acetodressing <i>Marinated beetroot feta cheese nuts crumble Aceto sauce</i>	12,50
 Tomatensoep Toscaans room <i>Tomato soup cream</i>	6,95
 Mosterdsoep grove mosterd room <i>Musterd soup cream</i>	7,95
Vissoep Mediterrane diverse vissoorten <i>Fish soup</i>	8,50


SALADE • SALADS

Als voor- en hoofdgerecht

As a starter or main course

Voor-
gerecht
Starter

Hoofd-
gerecht
Main course

 Geitenkaas rode bietjes noten crumble vijgen gekaramaliseerde ui Aceto dressing <i>Goat cheese beetroot Aceto sauce figs caramelized onion</i>	12,50	18,50
Oosterse kip avocado soja-sesamolie rode uitjes zoetzuur <i>Oriental chicken avocado soya-sesame oil sweet and sour onion</i>	13,50	19,50
Rundercarpaccio gemarineerde gamba's truffelmayonaise Parmezaanse kaas pittenmix <i>Beef Carpaccio king prawns truffle mayonnaise Parmesan cheese mixed seeds</i>	15,50	22,50
Ossenhaaspuntjes vijgen feta pittenmix Peppadewdressing <i>Tenderloin beef tips figs feta cheese mixed seeds peppadew sauce</i>	15,50	22,50
Verse vis zalm tonijn wakame edamame limoen crème wasabi <i>Fresh fish salmon tuna wakame edamame lemon cream wasabi</i>	15,50	22,50

Hoofdgerecht salades worden geserveerd met brood en boter.

Main course salads are served with bread and butter.

HOOFDGERECHTEN • MAIN COURSES

Zalm krokant gebakken kokos-kerrie saus <i>Salmon crispy baked coconut-curry sauce</i>	26,50
Spaghetti Gamba's Aglio Olio pepertjes cherrytomaatjes <i>Spaghetti Aglio Olio king prawns peppers cherry tomatoes</i>	24,50
Tonijnsteak tomaten-limoensaus gebakken groenten <i>Tuna steak tomato-lime sauce vegetables</i>	26,50
Eendenborst krokant gebakken Parmaham Rode Portjus zoete aardappel pistache <i>Duck breast crispy baked Parmaham Red Portsauce sweet potato pistachio nuts</i>	25,25
Kipfilet saté pindasaus cassave zoetzure Atjar tjampoer <i>Chicken fillet satay peanut sauce cassava Atjar tjampoer</i>	19,95
Spareribs gemarineerd licht pepertje Coleslaw <i>Marinated pork ribs Coleslaw</i>	24,95
Varkenshaasbrochette paprika ui Chimichurri <i>Pork tenderloin skewer onion bell pepper Chimichurri</i>	22,50
Truffelburger* Black Angus spek truffelsaus Parmezaanse kaas tomaat <i>Beef Burger Black Angus Bacon truffle sauce Parmesan cheese tomato</i>	22,50
Classicburger* Black Angus ui tomaat spek cheddar augurk ketchup mayonaise <i>Beef Burger Black Angus onion tomato bacon cheddar pickles ketchup mayonnaise</i>	20,95
 Pasta Funghi verse paddenstoelen room zwarte truffel Parmezaanse kaas (+ Ossenhaaspuntjes 7,50) <i>Pasta Funghi fresh mushrooms cream black truffle Parmesan cheese (+ Tenderloin tips 7,50)</i>	19,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met cajunfrietjes (behalve de pasta's) en bijpassend garnituur.


All main courses are served with fries (except the pasta) and matching garnish

 * Onze burgers zijn ook vegetarisch te bestellen. *Our burgers can also be ordered vegetarian.*

FAJITAS

Fajitas | paprika | ui | bloemtortilla's | zure room | knoflook | chillisauz

Freshly fried bell peppers | onion | flour tortillas | 3 sauces

 Vegetarisch <i>Vegetarian</i>	19,75
Malse kipreepjes <i>Chicken</i>	23,50
Gemarineerde gamba's <i>King Prawns</i>	26,95
Malse ossenhaaspuntjes <i>Beef tenderloin</i>	27,25

 Vegetarisch | *Vegetarian*

Onze menukaart gaat verder op de volgende pagina >>

Our menu continues on the next page