

DINERKAART te bestellen van 17.00 uur – 21.00 uur

## VOORGERECHTEN

Broodplank	5,00
Diverse dipjes/kruidenboter	
Tomatensoep	5,25
Pomodori tomaat/room	
Maissoep	5,25
Mais/gerookte olie/bosui/kaascroutons	
Uiensoep	5,25
Ui/Pernod/kaas	
Hollandse garnalen	9,50
Garnalen/avocado/mangoparels/limoensaus/zeebanaan	
Wijnsuggestie:	
<i>Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne (glas)</i>	
<i>Pinot Grigio, Venetie (fles)</i>	
Gerookte tonijn	10,00
Tonijn/parelcouscous/Wasabi kaviaar/Sepia kroepoek	
Wijnsuggestie:	
<i>Chardonnay, Terre Siciliane (glas)</i>	
<i>Chardonnay, Pouilly-Fuissé (fles)</i>	
Coppa van wild zwijn	9,50
Wild zwijn/cranberry/mangochutney/krokantje van Parmezaan	
Wijnsuggestie:	
<i>Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (glas)</i>	
<i>Spätburgunder, Baden (fles)</i>	

DE KOPPELPAARDEN



DE KOPPELPAARDEN

Champignon pannetje 8,50  
Gemarineerde champignons/knoflook/room/oude kaas/toast

*Wijnsuggestie:*

*Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (glas)*

*Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (fles)*

Vega sushi 8,50

Wakamé/omelet/ui crunch/sojasaus

*Wijnsuggestie:*

*Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne (glas)*

*Riesling, Rheingau (fles)*

Carpaccio 10,00

Ossenhaas/pestomayonaise/salade

*Wijnsuggestie:*

*Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (glas)*

*Nebbiolo, Barolo (fles)*

## SALADES

Salade Hollandse garnalen 12,50

Garnalen/mangoparels/limoensaus/zeebanaan

*Wijnsuggestie:*

*Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne (glas)*

*Pinot Grigio, Venetie (fles)*

Salade champignons Dordogne 11,50

Champignons Dordogne/truffeldressing/nootjes/ balsamico

*Wijnsuggestie:*

*Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (glas)*

*Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (fles)*

Salade carpaccio 12,50

Ossenhaas/pestomayonaise/zongedroogde tomaat

*Wijnsuggestie:*

*Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (glas)*

*Nebbiolo, Barolo (fles)*



DE KOPPELPAARDEN

DE KOPPELPAARDEN

## PLATE GERECHTEN

De plate gerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en een salade.

Gemarineerde kipsaté	12,75
Saté/kroepoek/Atjar/gefrituurde uitjes	
<i>Wijnsuggestie:</i>	
<i>Syrah, Terre Siciliane (glas)</i>	
<i>Spätburgunder, Baden (fles)</i>	
Hamburger De Koppelpaarden	12,75
Huisgemaakte burger/rode ui/augurk/Jalapeño/smokey ketchup/brioche bol ( geen aparte salade )	
<i>Wijnsuggestie:</i>	
<i>Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (glas)</i>	
<i>Tempranillo, Ribera del Duero (fles)</i>	
Fish and chips	15,25
Kabeljauw/gefrituurd/frites	
<i>Wijnsuggestie:</i>	
<i>Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne (glas)</i>	
<i>Riesling, Rheingau (fles)</i>	
Schnitzel	15,25
Varkensschnitzel/gebakken ui/spek/gebakken ei/kaas	
<i>Wijnsuggestie:</i>	
<i>Syrah, Terre Siciliane (glas)</i>	
<i>Spätburgunder, Baden (fles)</i>	

DE KOPPELPAARDEN



DE KOPPELPAARDEN

## HOOFDGERECHTEN

Schelvis 19,50

Filet/pastinaak/mojo verde/crumble van tomaat

*Wijnsuggestie:*

*Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne (glas)*

*Riesling, Rheingau (fles)*

Gamba's

Bodypeeled/linguine/limoen/zeezout

16,50

*Wijnsuggestie:*

*Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne (glas)*

*Pinot Grigio, Venetie (fles)*

Sliptong

21,00

3 hele visjes/groene asperges/remouladesaus

*Wijnsuggestie:*

*Chardonnay, Terre Siciliane (glas)*

*Pinot Grigio, Venetie (fles)*

Hertenrugfilet

25,50

Filet van hert/beukenzwam/jus de cèpes

*Wijnsuggestie:*

*Syrah, Terre Siciliane (glas)*

*Nebbiolo, Barolo (fles)*

Groene curry (vega)

17,50

Diverse groentes/papadum/rijst

*Wijnsuggestie:*

*Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne (glas)*

*Riesling, Rheingau (fles)*

DE KOPPELPAARDEN



DE KOPPELPAARDEN

Ravioli (vega)	16,00
Spinazie/ricotta/gepofte spelt/baby-uitjes	
<i>Wijnsuggestie:</i>	
<i>Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne (glas)</i>	
<i>Riesling, Rheingau (fles)</i>	
Tournedos	27,00
Ossenhaas/peperjus/tuinkruidenpuree	
<i>Wijnsuggestie:</i>	
<i>Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (glas)</i>	
<i>Tempranillo, Ribera del Duero (fles)</i>	
Rib-eye 250 gram	22,50
Dry aged/seizoensgroente/café de Paris jus	
<i>Wijnsuggestie:</i>	
<i>Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (glas)</i>	
<i>Nebbiolo, Barolo (fles)</i>	
Oma's draadjsvlees	18,00
Rundvlees/bloemkoolsalade/mousseline van piccalilly	
<i>Wijnsuggestie:</i>	
<i>Merlot-Cabernet Sauvignon, Côtes de Gascogne (glas)</i>	
<i>Nebbiolo, Barolo (fles)</i>	
Spaakhammetje	19,50
Spek/mosterd/smokey paprika/Hasselback aardappel	
<i>Wijnsuggestie:</i>	
<i>Syrah, Terre Siciliane (glas)</i>	
<i>Spätburgunder, Baden (fles)</i>	
Chef's Special 3-gangen menu	31,50
Chef's Special 4-gangen menu	36,50



## VOOR DE KLEINE GASTEN

Tomatensoepje	3,25
Pannenkoekje	5,25
Friet	7,75
Met keuze uit een kroket/frikandel/knakworst/ vissticks of kipnuggets	
IJsje	3,75

## DESSERTS

Monchou dessert	7,50
Bastogne/monchou/kersen	
Pavlova	7,50
Meringue/mascarpone/rood fruit	
Apple crumble	8,00
Appel/rozijnen/kaneel/crumble/uit de oven/mokka ijs	
Mousse Licor 43	8,00
Toblerone/mousse/Licor 43	
Crème Brûlée	8,00
Tonkabonen/rietsuiker/vanille ijs	
Coupe	6,50
Vers fruit/diverse soorten ijs	

*Wijnsuggestie:  
Huxelrebe, Rheinhessen dessertwijn (glas)*

DE KOPPELPAARDEN



DE KOPPELPAARDEN