

# DE KOETSIER

*Brasserie - Restaurant*



## TAPAS

<b>KROKETJES VAN VLAAMSE STOVERIJ</b> 4 huisbereide kroketjes van varkenswangen en shiitake	16.50€
<b>LOEMPIA'S</b> 4 handgerolde loempia's met kruidig kippengehakt, fijne groenten, en huisbereide zoetzure saus	16.50€
<b>CALAMARES</b> Gefrituurd en geserveerd met huisbereide tartaar	16.00€
<b>STOERE BREUGHELPLANK VAN LOKALE PRODUCTEN</b> Met lokale charcuterie en kaas	20.00€

## VOORGERECHTEN

<b>KAASKROKETTEN</b> Hartige kaaskroketten met een knapperig slaatje	17.00€	<b>RUNDSARPACCIO</b> Gesneden van Belgisch Wit Blauw met mosterbladsla, shiitaki, wasabimayo en crumble van parmezaan	18.00€
<b>KROKETJE "DE KOETSIER"</b> Krokante kroket gevuld met prei en spek met een knapperig slaatje. Een smaakvolle verwennerij!	17.00€	<b>SCAMPIS MET LOOK EN ROOM</b> 5 stuks volgens het recept van tante Agnes	17.50€

Één rekening per tafel

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 voor- en 5 hoofdgerechten.

# DE KOETSIER

*Brasserie - Restaurant*



## SALADES

### GEITENKAAS & SPEK

23.00€

Slavariëteiten, croutons, kerstomaat, groene appel, druiven, walnoten en knoflookhoning

### RUND & PARMEZAAN

24.00€

Sappige rundreepjes, slavariëteiten, zongedroogde tomaatjes, zonnebloempitten, Parmezaanse kaas en basilicumvinaigrette.

## PASTA

### BOLOGNESE

18.00€

Volgens het recept van nonkel Tedo



### PADDENSTOELEN EN TARTUFATA

24.50€

Verse tagliatelle met assortiment van paddestoelen, tartufata, rucola en mosterdbladsla, parmezaan

## HOOFGERECHTEN

### CHATEAUBRIAND

26.50€

Belgisch Wit Blauw geserveerd met een seizoenssalade en verse frietjes

### RIB EYE

32.50€

21 dagen gerijpt, geserveerd met een seizoenssalade en verse frietjes

### SPARE RIBS

25.00€

Gemarineerde wortelsalade, amandel, huisbereide BBQ saus en verse frietjes

### AMERICIAN VAN DE CHEF

23.00€

Truffelmayonaise, knapperig slaatje en verse frietjes



### VEGGI SEIZOENRISOTTO

23.50€

Smeuige risotto en seizoensgroenten

### VOL AU VENT

23.50€

Op lage temperatuur gegaarde kip, kruidige balletjes van kalfsgehakt, bladerdeeg en hollandaise

### GAMBAS

26.50€

sappige gambas met kruidenboter, fris slaatje en verse frietjes

Één rekening per tafel

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 voor- en 5 hoofdgerechten.

# DE KOETSIER

*Brasserie - Restaurant*



## DESSERT

### MADELEINE

Vers afgebakken met vanille madagaskar room

11.00€

### CHOCOLADEMOUSSE

Quenelle met melkchocolademousse, seizoensfruit

9.00€

### CRÊME BRULÉE

Romige vanillecustard met een krokant gekarameliseerd suikerlaagje.

9.00€

### DAME BLANCHE OF DAME NOIR 10.00€

3 bollen ijs, verse chocoladesaus en slagroom

### TIRAMISU

Italiaans dessert met mascarponecrème, espresso, en cacao

10.00€

### MOELLEUX

Vers afgebakken warme chocoladecake met een vloeibare chocoladekern en een bol vanilleijs

11.00€

### VERS FRUIT

Volgens seizoen

10.00€

### CITROENTAART EN MERINGUE 9.00€

Frisse citroenvulling in een knapperige korst, bedekt met luchtige meringue.

---

Één rekening per tafel

-

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 voor- en 5 hoofdgerechten.