

VOORGERECHTEN

RILETTE VAN EEND 12.5
Geserveerd met uienchutney -
Cornichons - Crostini

RUNDER CARPACCIO 13
Parmezaan - Truffelmayonaise -
Kappertjes - Rucola

STEAK TARTARE 13
Handgesneden rundvlees - Crostini -
Kwarteleitje - Truffelmayonaise

GAMBA'S PIRI PIRI 12
Gebakken in pittige knoflookolie

RAVIOLI 11.5
Huisgemaakt - Bospaddenstoelen -
Salieboter - Parmezaan - Rucola

SOEP V/D CHEF 7.5
Huisgemaakte soep van de dag

-SIDES-

BROOD + DIPS
2 pers. 4 / 4 pers. 6

SIDE SALAD 6.5

PORTIE FRITES 4

FRITES PARMEZAAN 6.5
Met truffelmayonaise

HOOFDGERECHTEN

RUNDER ENTRECÔTE 24.5
Aardappelpuree - Spruitjes -
Pastinaak - Bospeen - Rode port jus

GEGRILDE ZALM 23
Zuurkool - Prei - Beurre Blanc -
Ingelegde ui - Krieltjes

RAVIOLI 21
Huisgemaakt - Bospaddenstoelen -
Salieboter - Parmezaan - Rucola

KAASFONDUE 21.5
Huisgemaakt met kazen van de
Kaaskampanje - Brood - Crudité

STOOFPOTJE 22
Runderstooft - Geserveerd met frites
en Kesbeke smuluitjes

STEAK TARTARE 21
Handgesneden rundvlees - Eidooier -
Truffelmayonaise - Crostini - Frites

COSTERSATÉ 19.5
Kippendijen - Coster marinade -
Atjar - Kroepoek - Frites

COSTERBURGER 19
Kaas - Serrano - Tomaat - Ui - Spinazie -
Truffelmayonaise - Salade - Frites

DESSERTS

TIRAMISU 9
Amaretto - Lange vingers - Koffie

LAVA CAKE 9
Tony Chocolonely chocolade -
Karamel zeezout - Hazelnoot - Rood fruit

CRÈME BRÛLÉE 8.5
Op klassiek Franse wijze

KAASPLANK 12.5
3 kazen van de Kaaskampanje -
Vijgenbrood - Crackers

SPECIAL COFFEE 8.5
Koffie - Likeur - Versgeklopte room
(Alle combinaties zijn mogelijk)

SCROPPINO 8.5
Vodka - Prosecco - Citroensorbetijs

ESPRESSO MARTINI 11
Espresso - Vodka - Kahlúa

Coster^{52°}

STARTERS

DUCK RILETTE

Served with onion chutney -
Cornichons - Crostini

BEEF CARPACCIO

Parmesan - Trufflemayonnaise -
Capers - Arugula

STEAK TARTARE

Raw minced meat - Crostini -
Quail egg - Trufflemayonnaise

PIRI PIRI PRAWNS

Baked in spicy garlic oil

RAVIOLI

Homemade - Mushrooms -
Sage butter - Parmesan - Arugula

CHEF'S SOUP

Homemade soup of the day

-SIDES-

BREAD + DIPS

2 pers. 4 / 4 pers. 6

SIDE SALAD 6.5

FRENCH FRIES 4

PARMESAN FRIES 6.5

With trufflemayonnaise

MAINS

12.5 BEEF ENTRECÔTE 24.5

Mashed potato - Brussels sprouts -
Parsnip - Carrot - Red port jus

13 GRILLED SALMON 23

Sauerkraut - Leek - Beurre Blanc -
Pickled onion - Potatoes

13 RAVIOLI 21

Homemade - Mushrooms -
Sage butter - Parmesan - Arugula

12 CHEESEFONDUE 21.5

Homemade cheesefondue served
with bread & veggies

11.5 BEEF STEW 22

Stew of beef served with fries and
Kesbeke smuluitjes (pickled onions)

STEAK TARTARE 21

Raw minced meat - Egg yolk -
Trufflemayonnaise - Crostini - Frites

COSTERSATÉ 19.5

Chicken thighs - Costermarinade -
Pickled veggies - Frites

COSTERBURGER 19

Cheese - Serrano - Tomato - Onion -
Spinach - Trufflemayonnaise - Salad - Frites

DESSERTS

TIRAMISU 9

Amaretto - Ladyfingers - Coffee

LAVA CAKE 9

Tony Chocolonely chocolate -
Caramel sea salt - Hazelnut - Red fruit

CRÈME BRÛLÉE 8.5

Traditional French recipe

CHEESE PLATTER 12.5

3 cheeses served with fig bread &
crackers

SPECIAL COFFEE 8.5

Coffee - Liqueur - Freshly whipped cream
(Every combination is possible)

SCROPPINO 8.5

Vodka - Prosecco - Lemon sorbet

ESPRESSO MARTINI 11

Espresso - Vodka - Kahlúa

Coster^{52°}