

VOORGERECHTEN

BURRATA 13
Geroosterde paprika - Cherry tomaat -
Balsamico - Pistache - Crostini

RUNDER CARPACCIO 13.5
Parmezaan - Huisgemaakte pesto -
Kappertjes - Rucola

STEAK TARTARE 14
Handgesneden rundvlees - Crostini -
Kwarteleitje - Truffelmayonaise

GAMBA'S PIRI PIRI 13
Gebakken in pittige knoflookolie

RAVIOLI 12
Huisgemaakt - Spinazie - Ricotta -
Salieboter - Parmezaan - Rucola

SOEP V/D CHEF 8.5
Huisgemaakte soep van de dag -
Geserveerd met brood

-SIDES-

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

SIDE SALAD 6.5

PORTIE FRITES 4.5

FRITES PARMEZAAN 6.5
Met truffelmayonaise

HOOFDGERECHTEN

LAMSSTEAK 26.5
Zoete aardappelpuree - Spinazie -
Rode biet - Lamsjus

GEGRILDE ZALM 23.5
Zalmfilet - Krieltjes - Venkel -
Prei - Bearnaise - Dille

RAVIOLI 22
Huisgemaakt - Spinazie - Ricotta -
Salieboter - Parmezaan - Rucola

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

BURRATA RISOTTO 23
Burrata - Basilicum - Serrano crumble -
Zongedroogde tomaat - Rucola

STEAK TARTARE 23
Handgesneden rundvlees - Eidooier -
Truffelmayonaise - Crostini - Frites

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

COSTERBURGER 19.5
Kaas - Serrano - Tomaat - Ui - Spinazie -
Truffelmayonaise - Salade - Frites

DESSERTS

FUDGE BROWNIE 9.5
Pure chocolade - Roomijs - Amaretto

PISTACHE CHEESECAKE 9.5
Witte chocolade - Limoen -
Pistache - Bastogne

CRÈME BRÛLÉE 8.5
Op klassiek Franse wijze

KAASPLANK 12.5
3 kazen van de KaasKampanje -
Vijgenbrood - Crackers

SPECIAL COFFEE 9
Koffie - Likeur - Ongezoete room
(Alle combinaties zijn mogelijk)

SCROPPINO 9
Vodka - Grand Cuvée Brut - Citroensorbetijs

ESPRESSO MARTINI 11
Espresso - Vodka - Kahlúa

Coster^{52°}

STARTERS

BURRATA 13
Roasted peppers - Cherry tomato -
Balsamic - Pistachio - Crostini

BEEF CARPACCIO 13.5
Parmesan - Homemade pesto -
Capers - Arugula

STEAK TARTARE 14
Raw minced meat - Crostini -
Quail egg - Trufflemayonnaise

PIRI PIRI PRAWNS 13
Baked in spicy garlic oil

RAVIOLI 12
Homemade - Spinach - Ricotta -
Sage butter - Parmesan - Arugula

CHEF'S SOUP 8.5
Homemade soup of the day -
Served with bread

-SIDES-

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

SIDE SALAD 6.5

FRENCH FRIES 4.5

PARMESAN FRIES 6.5
With trufflemayonnaise

MAINS

LAMB STEAK 26.5
Mashed sweet potatoes - Spinach -
Beetroot - Lamb jus

GRILLED SALMON 23.5
Salmon fillet - Baby potatoes -
Fennel - Leek - Béarnaise - Dill

RAVIOLI 22
Homemade - Spinach - Ricotta -
Sage butter - Parmesan - Arugula

CHEESEFONDUE 21.5
Homemade cheese fondue served
with bread & veggies

BURRATA RISOTTO 23
Burrata - Basil - Serrano crumble -
Sun-dried tomato - Arugula

STEAK TARTARE 23
Raw minced meat - Egg yolk -
Trufflemayonnaise - Crostini - Frites

COSTERSATÉ 19.5
Chicken thighs - Peanut sauce -
Costermarinade - Pickled veggies - Frites

COSTERBURGER 19.5
Cheese - Serrano - Tomato - Onion -
Spinach - Trufflemayonnaise - Salad - Frites

DESSERTS

FUDGE BROWNIE 9.5
Dark chocolate - Ice cream - Amaretto

PISTACHIO CHEESECAKE 9.5
White chocolate - Lime -
Pistachio - Bastogne

CRÈME BRÛLÉE 8.5
Traditional French recipe

CHEESE PLATTER 12.5
3 cheeses served with fig bread &
crackers

SPECIAL COFFEE 9
Coffee - Liqueur - Freshly whipped cream
(Any combination is possible)

SCROPPINO 9
Vodka - Grand Cuvée Brut - Lemon sorbet

ESPRESSO MARTINI 11
Espresso - Vodka - Kahlúa

Coster^{52°}