

KOEKENBIER



Wij hopen voor u een heerlijke lunch- en dinerkaart samengesteld te hebben.

De keuken is open voor lunch van vrijdag tot en met zondag van 12.00 tot 16.00.

De keuken is open voor diner elke dag van 17.00 tot 22.00 uur

(Op de wat rustigere dagen kan dit tijdstip vervroegd worden naar 21.00 uur).

Heeft u nog grote trek na 22.00 uur ? Geen probleem, tot een uur voor sluiting heeft u nog de mogelijkheid diverse gerechten van de hete steen te bestellen.

Mocht u na uw bezoek suggesties of verbeterpunten hebben, laat het ons dan weten. Wij horen deze punten liever van u dan dat wij dit terug moeten lezen in een slechte review.

Op deze manier kunnen wij hier ook op anticiperen en waar mogelijk dit verbeteren.

Positieve punten mag u natuurlijk altijd delen op facebook of tripadvisor.

Heeft u een allergie of andere wensen dan horen wij dit graag bij binnenkomst.

*Tevens is **afhalen** ook (vaak) mogelijk bij ons. Op onze site vindt u ons menu, doorgeven telefonisch.*

Wij wensen u een hele fijne middag of avond en hopen op nog vele andere gezellige momenten in de toekomst, zowel in het bar - als restaurantgedeelte van Hotel - café - restaurant Koekenbier.

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Dinerkaart

Voorgerechten

Soepen:

Romige tomatensoep <i>met basilicum en kruidenkaas</i>	€ 8,50
Traditionele uiensoep <i>gegratineerd met kaas</i>	€ 8,50
Goulashsoep	€ 8,50

Koude- en warme voorgerechten:

Mandje brood <i>met Koekenbier dip en kruidenboter</i>	€ 5,50
Runder carpaccio huis gemarineerd in pesto <i>met truffelmayonaise, pesto dressing oude kaas en pijnboompitten</i>	€ 13,50
Gamba's pil pil <i>(op pittige knoflook olie basis)</i>	€ 13,90
Champignons pil pil (vega) <i>(op pittige knoflook olie basis)</i>	€ 12,50
Tempura garnalen <i>met chilisaus en knoflooksaus</i>	€ 12,50
Bruschetta's met paté <i>en vijgen confijt</i>	€ 12,50
Bruschetta's proeverij <i>pate / carpaccio / burrata</i>	€ 14,50
Papadum tonijncarpaccio <i>met wasabi mayonaise, bosui, wakame en sesamzaadjes</i>	€ 16,50
Papadum rundercarpaccio <i>gemarineerd in pesto en geserveerd met truffelmayonaise, pesto dressing, oude kaas en pijnboompitten.</i>	€ 14,95
Champignons uit de oven <i>met knoflook en gegratineerde kaas</i>	€ 12,50
Pinsa spek, ui, kaas en creme fraiche	(V) € 14,75
Pinsa met burrata, gepofte cherrytomaatjes en mediterrane ham	(V) € 17,50
Proeverij Koekenbier, <i>combi van diverse bovengenoemde gerechten</i> <i>(voor 2 personen) (bij drukte kan het zijn dat het tijdelijk niet te bestellen is, indien mogelijk, is vooraf reserveren van dit gerecht wenselijk)</i>	€ 32,50

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Hoofdgerechten

Maaltijdsalades:

Salade geitenkaas	(V) € 16,50
<i>met o.a. honing, mediterrane ham, walnoten, appel, pijnboompitten en balsamicodressing</i>	
Salade carpaccio huisgemaarineerd in de pesto	€ 18,50
<i>met o.a. truffelmayonaise, pesto dressing, oude kaas en pijnboompitten</i>	
Salade met krokante warme kipstrips (licht pittig), .	€ 18,50
Salade oosterse kip (licht pittig), .	€ 18,50
Salade burrata met o.a. gepofte cherry tomaatjes, pesto en mediterrane ham	(V) € 18,50

Bij salades worden 2 bruschetta's geserveerd,
(V) deze gerechten kunnen ook vegetarisch geserveerd worden

Vleesgerechten:

Broodje (runder)hamburger "Koekenbier"	€ 18,50
<i>met o.a. spek, kaas, ui, gebakken ei en onze eigen koekenbier dip</i>	
Broodje kipburger XL (licht pittig) met o.a. spek, kaas, ui, en spicy saus	€ 18,50
Wiener schnitzel (varkensvlees)	€ 21,50
Huisgemaarineerde Spareribs sweet, spicy of half sweet half spicy	€ 23,50
Kipsaté met o.a. gedroogde uitjes, kroepoek en satésaus	€ 21,50
Runderstoofpot met rode kool en rijst OF pommes duchesse	€ 22,50
Kip Curry licht pittig geserveerd met rijst	€ 21,50

Visgerechten:

Sliptongetjes (3 stuks) met remouladesaus	€ 26,50
Zalmfilet met witte wijn dille saus	€ 24,50
Curry met zalm en gamba's licht pittig geserveerd met rijst	€ 24,50

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Pastagerechten:

Vegetarische pasta met o.a. groenten, pijnboompitjes en oude kaas	€ 18,50
Pasta kip op Oosterse wijze met o.a. ui, paprika, chilisaus, ketjap (licht pittig)	€ 19,50
Pasta gamba's met o.a. room, pil pil saus en groente (licht pittig)	€ 24,50
Pasta gamba's en zalm met o.a. room, pil pil saus en groente (licht pittig)	€ 24,50
Pasta kip room met room, pil pil saus en groente (licht pittig)	€ 22,50
Pasta zalm met o.a. spinazie, roomsaus en zongedroogde tomaat	€ 22,50

Vegetarische Gerechten:

Vegaburger met o.a. kaas, ui, gebakken ei en koekenbier dip	€ 19,50
Vegetarische saté met gebakken ui en satésaus	€ 19,50
Kaasfondue naturel met diverse soorten rauwkost en brood	€ 21,50
Kaasfondue blauwe kaas met diverse soorten rauwkost en brood	€ 23,90

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade
(met uitzondering van de maaltijdsalades en pasta gerechten)**

Stamppotten

Boerenkool met worst en jus	€ 18,50
Zuurkoolschotel Koekenbier rundergehakt/spekjes/worst/jus	€ 19,50
>> extra stukje sucadevlees bij je stamppot (+/- 150 gram)	€ 6,50

Keuze uit diverse sauzen :

Warme pepersaus of champignonroomsaus	€ 3,50
Warme gorgonzolasaus of rode wijnsaus	€ 4,50
Gebakken ui, champignons en spek	€ 4,50
Koekenbier dip of cocktailsaus	€ 3,00

Extra's:

Gebakken aardappels met ui en spek	(V) € 4,50
Portie pommes duchesse	€ 4,00
Gepofte aardappel met knoflooksaus	€ 4,50
Extra bakje friet	€ 3,75
Bakje rode kool met appel	€ 4,00
Extra bakje gemengde salade	€ 3,75

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Gerechten van onze hete steen

“ Steengrillen in het groot “



Alle gerechten worden rauw geserveerd, op deze tot 340 graden voorverwarmde steen.

U bepaalt zelf de bereiding van uw gerechten (medium, rood of doorbakken)

U BENT ZELF DE ULTIEME CHEF KOK

Kipfilet <i>(alleen van de hete steen)</i>	€ 18,50
Lady (black angus) steak (160 gram)	€ 22,00
Black Angus steak (200 gram)	€ 25,50
Surf en turf (lady steak en gepelde gamba's) (Alleen 8 gamba's)	€ 28,50
Fred Flintstone (kip, varkenshaas en steak) <i>(alleen van de hete steen)</i>	€ 27,50
Varkenshaasje	€ 20,50
Black Angus Saté	€ 27,00
Hertenbiefstuk <i>(alleen van de hete steen)</i>	€ 26,50
Voor de grote vleesliefhebbers:	
Runder Rib Roast XXL (600 gram) <i>alleen van de hete steen</i>	€ 44,50
Ribeye XXL (dikbil van 350 gram)	€ 32,50
Black Angus Steak XXL (300 gram)	€ 36,50

**!! LIEVER NIET OP DE HETE STEEN, MAAR GEBAKKEN UIT ONZE KEUKEN
IS MOGELIJK VOOR EEN MEERPRIJS VAN € 2,00 PER GERECHT!!**

Alle hete steen gerechten worden geserveerd met frites en salade

Sauzen:

Pepersaus of champignonroomsaus	€ 3,50		Koude sauzen	€ 3,00
Gebakken ui, champignons en spek				€ 4,50
Gorgonzolasaus rode wijnsaus				€ 4,50

Extra's

Gebakken aardappels met ui en spek	(V)	€ 4.50
Pommes duchesse		€ 4,00
Gepofte aardappel met knoflooksaus		€ 4,50
Extra bakje friet		€ 3.75
Bakje rode kool met appel		€ 4,00
Extra bakje gemengde salade		€ 3.75

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Dessertkaart

Nagerechten :

<i>Dame blanche</i> vanille ijs met warme chocoladesaus	€ 9,00
<i>Coupe Koekenbier</i> vanille ijs chocoladesaus en advocaat	€ 9,50
<i>Crème Brûlée</i> met vanille ijs <u>of</u> kaneelijs	€ 9,50
<i>Cheesecake</i> met vanille ijs <u>of</u> kaneelijs	€ 9,50
<i>Chocoladetaart</i> met vanille ijs <u>of</u> kaneelijs	€ 9,50
<i>Warme appelstrudel</i> met vanille ijs <u>of</u> kaneelijs	€ 9,50

Alle ijsjes worden geserveerd met slagroom.

Heeft u een notenallergie, laat het ons even weten dan houden wij hier rekening mee.

Special coffees:

<i>Irish coffee</i> met Jameson whiskey	€ 8.70
<i>French coffee</i> met Grand Marnier	€ 8.70
<i>Spanish coffee</i> met Tia Maria	€ 8.70
<i>Italian coffee</i> met Amaretto Di Saronno	€ 8.90
<i>Kiss of fire</i> met een mix van Cointreau en Tia Maria	€ 8.90
<i>Koekies coffee</i> met Koekie likeur (karamel)	€ 8.70

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Lunchkaart

(12.00-16.00 uur)

Soepen

Tomatensoep met room en croutons	€ 8,50
Uiensoep gegratineerd met kaas	€ 8,50
Goulashsoep	€ 8,50

Speciale Broodjes

>>Oerbrood wit of bruin<<

Broodje gezond met ham, kaas, gekookt ei, sla en tomaat	€ 10,50
Broodje carpaccio, gemarineerd in pesto met pijnboompitjes, Parmezaan en truffelmayonaise	€ 13,50
2 Oma Bobs" vleeskroketten " met 2 sneetjes brood	€ 12,50
2 Vegetarische kroketten met 2 sneetjes brood	€ 12,50
Broodje oosterse kip met ui, paprika en champignons	€ 12,50
Warme beenham met honing mosterdsaus	€ 11,50
Twaalf uurtje (klein tomatensoepje, kroketje, broodje met gebakken eitje)	€ 14,95
Twaalf uurtje (klein tomatensoepje, kroketje, broodje met carpaccio)	€ 17,50
Burrata met mediterrane ham, warme tomaatjes, pesto en balsamico	€ 14,25
Geitenkaas met mediterrane ham, honing, walnoten, appel en balsamico	€ 12,50 (v)

Uitsmijters (op casinobrood)

Uitsmijter naturel	v.a.	€ 9,50
extra ingrediënt : Kaas Ham Spek	per ingr.	€ 1,75

Alle ingrediënten worden meegebakken !

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Broodjes en tosti's

Broodje kaas	€ 5,50
Broodje ham	€ 5,50
Broodje Oma Bob's vleeskroket	€ 6,50
Tosti kaas (op casino brood)	€ 4,00
Tosti ham/kaas (op casinobrood)	€ 4,50
Tosti kaas/tomaat/pesto (op casinobrood)	€ 5,50

Pannenkoeken

Pannenkoek naturel	€ 9,00
Pannenkoek kaas spek appel aardbeien jam nutella	€ 11,00
Extra ingrediënt om combinaties te maken	per ingr. € 1,75

Maaltijdsalades

Salade geitenkaas met mediterrane ham, honing, appel, walnoten en balsamico	€ 16,50
Salade carpaccio met truffelmayonaise, oude kaas en pijnboompitten	€ 18,50
Salade krokante kip	€ 18,50

Plate service gerechten

Geserveerd met frites en salade

Kipsaté	€ 21,50
Broodje (runder)hamburger klein met gebakken eitje	€ 12,50
Broodje (runder)hamburger xl met gebakken eitje	€ 19,00
Broodje kipburger klein met spicy- en vlammsaus	€ 12,50
Broodje kipburger xl met ui, spek, kaas, spicysaus en vlammsaus	€ 17,50
Zalmfilet met witte wijn dille saus	€ 24,50
Huisgemarineerde Spareribs sweet spicy ½ sweet/½ spicy	€ 23,50

Het is ook mogelijk om met de lunch onze heerlijke vleesgerechten geserveerd op 'de hete steen' te bestellen!!!

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



WIJNKAART

WITTE WIJNEN

per glas

per fles

Giorgio & Gianni pinot grigio

een lichte frisse witte wijn uit italië

€ 4,95

€ 24,50

Echeverria Blanc reserva sauvignon blanc

met tonen van bloemen, rijpe meloen en

kruisbessen met een zachte smaak, verkwikkend,

fris en sappig , afkomstig uit chili

€ 5,25

€ 26,50

Nugan estate third generation chardonnay

een fruitige, exotische witte wijn met een

vleugje boter en muntsmaak, afkomstig uit australië

€ 5,25

€ 26,50

Conejo verde blanc de blanc

30% sauvignon blanc, 50 % viognier, 20% torrentos

intense aroma's , zuurgraad en structuur mede dankzij

deze blends, afkomstig uit argentinië

€ 32,50

Rieselstein

deze zoete witte wijn heeft indrukken van appel en perzik,

afkomstig uit Duitsland

€ 4,95

€ 24,50

ROSÉ WIJN

Pey Blanc Lavande aix-en-provence

een heerlijke rosé , die ruikt naar kersen, bramen,

perziken en witte bloemen , afkomstig uit Frankrijk

€ 4,95

€ 24,50

KOEKENBIER



HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT

RODE WIJNEN

Giorgio & Gianni Nero

*verleidelijke aroma's en geroosterde smaken,
afkomstig uit de streek Puglia Italië*

€ 4,95

€ 24,50

Echeverria Merlot reserva

*een volle en kruidig met aroma's van aardbeien, kersen
en frambozen, afkomstig uit chili*

€ 5,25

€ 26,50

Siglo 1881 tempranillo rioja

*deze rode wijn rijpt half om half op frans en amerikaans
eiken, met veel rood en zwart fruitsmaken en aangevuld
met specerijen, afkomstig uit Spanje.*

€ 32,50

Prosecco:

VOGA Sparkling Pinot Grigio Piccolo (20cl.)

€ 10,90

Champagne:

MOËT & CHANDON, Impérial, Brut

€ 82,50

MOËt & CHANDON, Nectar

€ 82,50

TOT DE VOORRAAD STREKT

Grüner Veltliner

*een frisse wijn met een aanwezigheid van bloesemgeur, appel,
witte peper en ananas*

€ 32,50

Côtes du Rhône "les violettes"

*deze wijn heeft een zacht en delicaat boeket en is afkomstig
uit frankrijk*

€ 32,50