

CAFÉ COBERCO

SNACKS (Lekker om te delen)

HALF DESEMBROOD , met eigen roomboter	3.75
OEUFS MAYONAISE , gekookt bio ei, mayonaise, bieslook, 6 halve	7.50
OUDE KAAS , met rinse appelstroop	5.50
IBERICO HAM , pecorino, taggiasche olijven	13.50
SARDINES in blik, de lekkerste ooit, roomboter, brood, zeezout	9.00
GARNALENCROQUETJE , aioli, per stuk	3.75
GEFRITUURDE SPIERING , kappertjes mayo, citroen	6.50
PINCHO , paprika, ansjovis, knoflook, parmazaan(per stuk)	7.50

SOEP

MOSTERDSOEP , met draadjesvlees en prei	9.50
--	------

BØMMETJE (een plak Deens smørrebrød)

ZEEBAARS , augurk, mierikswortel, veldsla	13.50
ZOETE AARDAPPEL , geitenkaas, komkommer, salsa van pinda	12.50
GESTOOFDE OSSENSTAART , knoflook, kruiden, sjalot, jus	12.50
GEDROOGDE HAM , rode ui marmelade, oude kaas	12.50
STEAKTARTAAR , Twickelkaas, gepocheerd bio-ei, gemarineerde ui	14.50
BURRATA , bio-tomaat, ras el hanout,	13.50
SARDINES , uit blik, kappertjes, olijf, sjalot	11.50
MAKREEL , gerookt en geroosterd, appel, ziltige crème	13.50
GEROOKTE BEEKRIDDER , bieslook, asperge, haringkaviaar	14.50
TOSTI COBERCO , boerenkaas, ham, ui, rucola, pesto, ketchup	8.50
SPIEGELEI , ibercoham, parmezaan, paddestoelen	12.50

HOOFDGERECHTEN

SALADE VIS , vis van de dag, Parmezaan, krokant brood	18.50
STEAK EN FRITES , beurre cafe de Paris, jus	21.50
PASTA CARBONARA , guanciale, ei, Parmezaan, rucola	15.50
GNOCCHI , ossenstaart, rucola, parmezaan, olijfolie	19.50

DESSERTS

KAAS , diverse Hollandse kazen, jam, kletzenbrood	14.50
CHOCOLADEMOUSSE , pure chocolade, karamel, zeezout, olijfolie	11.00
CRÈME BRULEE , klassiek met vanille	7.50
ZOET BIJ DE KOFFIE , diverse snoeperijen bij de koffie	5.50

Onze ingrediënten komen voor 80% van onze lokale boeren. Op deze manier werken wij met de meest verse producten, rechtstreeks van het land. Ook draagt deze korte keten bij aan een eerlijke prijs voor onze boeren.

CAFÉ COBERCO

WIJNEN VAN HET VAT

125 ml (glas)	5,75
500 ml (1/2 liter)	21,00
1000 ml (1 liter)	39,50

WIT

Pinot Bianco Veneto huiswijn	4,75
Sauvignon blanc languedoc	
Chardonnay Languedoc	
Viognier Languedoc	
Verdejo Castila	
Pinot grigio Veneto	

ROOD

Sangiovese Veneto huiswijn	4,75
Tempranillo Castila	
Merlot Languedoc	
Cabernet sauvignon Veneto	
Grenache Languedoc	
Mouvedre Minervois	

ROSE

Grenache cinsault Languedoc	
-----------------------------	--

APERITIEF

Glaasje bubbels	6.95
Gin Tonic	8.95
Aperol Sprits	8.95

GULPENER BIEREN

Chateau Neubourg (pils)	4.95
UR- Weizen	5.50
Rogge Trippel	6.95
Gerardus Blond	5.75

ALCOHOL VRIJ

Glaasje bubbels	5.95
Gin Tonic	6.75
Pils, weizen	4.50
Tonic, Ginger ale	3.75
Rivella	3.75
Kombucha	4.75

BIOLOGISCHE LIMONADES

Gember, Vlierbloesem, Zwarte bes	3.95
-------------------------------------	------

SAPPEN

Sinaasappel, rabarber, appel	4.75
---------------------------------	------

KOFFIE MET KOEKJE

Espresso	3.00
Koffie	3.00
Cappuccino	3.50
Dubbele espresso	5.00

THEE MET KOEKJE

Zwart	3.50
Groen	3.50
Gember	3.50
Munt	3.50
Kruiden met anijs	3.50

GEDISTILLEERD

Cognac, Grappa	9.50
Glenfiddich, Jameson	9.50
Koffielikeur	7.50
Amandellikeur	7.50
Huisgemaakte Limoncello	7.50

BIJZONDERE WIJNEN PER FLES

SEKT

Reisling Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz '19	52.50
--	-------

WIT

Grüner Veltliner, Kolkmann Bruntall '22	49.00
Furmint, Chateau Pajzos Tokaj Hongarije '22	45.00
Albarino, Veiga da Princesa, Rias Baixas '22	49.00
Bone Dry Riesling, Reichsrat von Buhl, Pfalz '21	49.00
Sauvignon Blanc, Eisecktal Alto Adige '22	53.00
Grauburgunder, Weingut Thorle, Rheinhessen '22	49.00
Chardonnay, Buissinier, Bourgogne '22	57.00

ROOD

Spatburgunder Trocken, Reichsrat von Bhul, Pfalz '21	52.00
Valpolicella, Ripasso, Monte del Fra '20	45.00
Zweigelt Reserve, Kolkmann, Brunntall '20	49.00
Enira Red, Domaine Bessa Valley, Bulgarije '18	49.00
Lagrein, Eisecktal Alto Adige '22	57.00
Monteluciano, Rosso Piceno Superiore, Marche '20	43.00
Escolha dos Enologos, Alentejo ,21	45.00