

# KOEKENBIER



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

*De keuken is open voor lunch van maandag tot en met woensdag 15.30 tot 17.00 en van donderdag tot en met zondag van 12.00 tot 17.00.*

*De keuken is open voor diner van 17.00 tot 22.00 uur (op de wat rustigere dagen kan dit tijdstip vervroegd worden naar 21.00 uur).*

*Heeft u nog honger 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 **bezorgen** en **afhalen** ook mogelijk bij ons. Op onze site vindt u ons menu.*

*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.*

# Dinerkaart

## Voorgerechten

### Soepen:

Romige tomatensoep <i>met basilicum en kruidenkaas</i>	€ 7,00
Traditionele uiensoep <i>gegratineerd met kaas</i>	€ 7,50
Goulashsoep	€ 7.00

### Koude- en warme voorgerechten:

Mandje brood <i>met Koekenbier dip en kruidenboter</i>	€ 5,50
Runder carpaccio huisgemarineerd in pesto <i>met truffelmayonaise, pesto dressing oude kaas en pijnboompitten</i>	€ 13,50
Toast met gebakken champignons, ui en spek	(V) € 10.50
Gamba's pil pil <i>(op pittige knoflook olie basis)</i>	€ 13,50
Hollandse garnalencocktail <i>met cocktailsaus en bruschetta</i>	€ 14,50
Tempura garnalen <i>met chilisaus en knoflooksaus</i>	€ 9.50
Papadum tonijncarpaccio <i>met wasabi mayonaise, bosui, wakame en sesamzaadjes</i>	€ 14,50
Papadum rundercarpaccio <i>gemarineerd in pesto en geserveerd met truffelmayonaise, pesto dressing, oude kaas en pijnboompitten.</i>	€ 14,50
Champignons uit de oven <i>met knoflook en gegratineerde kaas</i>	€ 10,50
Flammkuchen spek, ui, kaas en creme fraiche	(V) € 11.50
Proeverij Koekenbier, <i>combi van diverse bovengenoemde gerechten (voor 2 personen), &gt;&gt;(bij drukte kan het zijn dat het tijdelijk niet te bestellen is, indien mogelijk is vooraf reserveren van dit gerecht wenselijk)</i>	€ 32,50

# Hoofdgerechten

## Maaltijdsalades:

Salade geitenkaas	(V) € 14,50
<i>met o.a. honing, spek, walnoten, appel, pijnboompitten en balsamicodressing</i>	
Salade carpaccio huisgmarineerd in de pesto	€ 15,50
<i>met o.a. truffelmayonaise, pesto dressing, oude kaas en pijnboompitten</i>	
Salade Oosterse kip licht pittig, met o.a. ui, paprika, ketjap en chilisaus.	€ 16,50
Salade gebakken Camembert met o.a. oven-tomaatjes, pesto, spek, walnoot, pijnboompitjes en wilde cranberrie saus	(V) € 15,50

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

## Vleesgerechten:

Broodje (runder)hamburger "Koekenbier"	€ 18,00
<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	€ 17,50
Wiener schnitzel (varkensvlees)	€ 20,50
Huisgmarineerde Spareribs sweet, spicy of half sweet half spicy	€ 23,50
Kipsaté (250 gram) met o.a. gedroogde uitjes, kroepoek en satésaus	€ 21,50
Chili con carne geserveerd met rijst	€ 18,50
Stoofpotje, met rijst (kan eventueel ook met aardappelkroketjes)	€ 21,50

## Visgerechten:

Sliptongetjes (3 stuks) met remouladesaus	€ 24,50
Zalm op Oosterse wijze met jasje van sesamzaad, wasabi en Kikkoman	€ 21,50

## 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 met room, pil pil saus en groente (licht pittig)	€ 20,00
Pasta zalm met o.a. spinazie, roomsaus en zongedroogde tomaat	€ 21,50

### **Vegetarische Gerechten:**

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

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

### **Keuze uit diverse sauzen :**

<i>Warme pepersaus of champignonroomsaus</i>	€ 3,00
<i>Warme Roquefortsaus of stroganoffsaus</i>	€ 3,50
<i>Gebakken ui/ champignons en spekjes</i>	€ 4,50
<i>Koekenbier dip of cocktailsaus</i>	€ 3,00

### **Extra's:**

<i>Gebakken aardappels met ui en spek</i>	(V) € 4,50
<i>Portie aardappelkroketjes</i>	€ 3,75
<i>Gepofte aardappel met knoflooksaus</i>	€ 4,00
<i>Extra bakje friet</i>	€ 3,75
<i>Bakje rode kool met appel of bakje spinazie a la creme met ei</i>	€ 3,75
<i>Extra bakje gemengde salade</i>	€ 3,75

# 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) en het vlees blijft lekker warm

## U BENT ZELF DE ULTIEME CHEF KOK

Kipfilet <b>(alleen van de hete steen)</b>	€ 17,00
Lady (black angus) steak (160 gram)	€ 22,00
Black Angus steak (200 gram)	€ 25,50
Surf en turf (lady steak met gepelde gamba's) (kan ook met alleen 8 gamba's)	€ 28,50
Fred Flintstone (kip, varkenshaas en steak) <b>(alleen van de hete steen)</b>	€ 27,50
Varkenshaasje	€ 20,50
Black Angus Saté	€ 27,00
<b>Voor de grote vleesliefhebbers:</b>	
T-Bonesteak XXL (dikbil van 500 gram) <b>(alleen van de hete steen)</b>	€ 37,00
Ribeye XXL (dikbil van 350 gram)	€ 32,50
Black Angus Steak XXL ( 300 gram)	€ 36,50

Alle hete steen gerechten worden geserveerd met frites en salade

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

### Sauzen:

Pepersaus of champignonroomsaus of koude sauzen	€ 3.50
Gebakken ui/champignons en spekjes	€ 4,50
Roquefortsaus / stroganoffsaus	€ 3.50

### Extra's

Gebakken aardappels met ui en spek	(V) € 4.50
Portie aardappelkroketjes	€ 3,75
Gepofte aardappel met knoflooksaus	€ 4,00
Extra bakje friet	€ 3.75
Bakje rode kool met appel of spinazie a la creme met een eitje	€ 3,75
Extra bakje gemengde salade	€ 3.75

# Dessertkaart

## **Nagerechten :**

<b>Dame blanche</b> vanille ijs met warme chocoladesaus	€ 8,25
<b>Dame Rouge</b> vanille ijs met aardbei- en frambozensaus	€ 8,25
<b>Coupe Koekenbier</b> vanille ijs chocoladesaus en advocaat	€ 9,25
<b>Crème Brûlée</b> met vanille ijs <u>of</u> kaneelijs	€ 8,25
<b>Cheesecake</b> met vanille ijs <u>of</u> kaneelijs	€ 9.25
<b>Chocoladetaart</b> met vanille ijs <u>of</u> kaneelijs	€ 9,25
<b>Warme appeltaart crumble</b> met kaneelijs	€ 9.25

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

# Lunchkaart (12.00-17.00 uur)

## Soepen

Tomatensoep	€	7,00
Uiensoep gegratineerd met kaas	€	7,50
Goulashsoep	€	7,00

## Broodjes (wit of bruin oerbrood)

Tosti ham, kaas of ham/kaas (op casino brood)	v.a. €	3,95
Broodje Ham of kaas	€	5,50
Broodje gezond met ham, kaas, gekookt ei, sla en tomaat	€	7,50
Broodje carpaccio, gemarineerd in pesto met pijnboompitjes, Parmezaan en truffelmayonaise	€	10,50
2 "Oma Bobs vleeskroketten" met brood	€	9,50
Broodje Oosterse kip	€	9,00
Warme beenham met honing mosterdsaus	€	8,50
Twaalf uurtje (klein tomatensoepje, kroketje, broodje met gebakken eitje)	€	12,50
Twaalf uurtje (klein tomatensoepje, kroketje, broodje met carpaccio)	€	14,50
Geitenkaas met spek, honing, walnoten, appel en balsamico dressing (v)	€	9,50
Flammkuchen spek, ui, kaas en creme fraiche (v)	€	11,50
Papadum tonijn carpaccio	€	14,50
met wasabi mayonaise, bosui wakame en sesamzaadjes		
Papadum runder carpaccio gemarineerd in pesto en geserveerd met truffelmayonaise, pesto dressing, oude kaas en pijnboompitten.	€	14,50

## Pannenkoeken

Pannenkoek naturel	€	7,50
Pannenkoek kaas, spek, appel, aardbeien jam, nutella	€	9,00

## Uitsmijters

Diverse uitsmijters	v.a. €	9,00
---------------------	--------	------

## Maaltijdsalades

Salade geitenkaas met spek, honing, appel, walnoten en balsamico dressing	€	14,50
Salade carpaccio gemarineerd in pesto met truffelmayonaise, oude kaas en pijnboompitten	€	15,50
Salade Oosterse kip, met o.a. ui, paprika ketjap en chilisaus	€	16,50

## Plate service gerechten

Kipsaté met frites en salade	€	21,50
Broodje (runder)hamburger xl (met gebakken eitje) met frites en salade	€	18,00
Broodje kipburger xl met frites en salade en spicy saus	€	17,50
Sliptongetjes (3 stuks) met remouladesaus en sla en friet	€	24,50
Huisgemarineerde Spareribs sweet, spicy of half sweet half spicy	€	23,50

## **Hotel Koekenbier**

*Sinds begin augustus 2017 is ook ons hotel open gegaan met 8 prachtige luxe hotelkamers. Inmiddels hebben we nog eens 4 kamers bijgebouwd op de begane grond en zullen we in de toekomst nog verder uitbreiden.*

*Luxe splinternieuwe kamers waarvan sommigen een frans balkon (met 2 grote openslaande deuren) hebben en sommigen een balkon met zitje. Van alle luxe voorzien zoals een prachtige badkamer (stortdouche met dubbel zoveel water als u gewend bent), 40"+ flatscreen TV, bureau, koelkast, laptopkluis met stopcontact, airco en veel meer.*

*De prijzen voor de hotelkamers liggen tussen de 85 en 120 euro. Op [www.koekenbierabcoude.nl](http://www.koekenbierabcoude.nl) kunt u controleren of er kamers beschikbaar zijn.*

## **High Tea / High Wine**

*Ook dit is mogelijk bij Koekenbier, vraag aan het personeel, of stuur een email/App naar ons en wij vertellen u wat de mogelijkheden zijn.*

## **Ajax / Formule 1**

*Wij zenden al deze wedstrijden uit bij ons in de zaak*



## Witte wijnen

**Rieselstein (zoete witte wijn) (glas € 4.75 fles € 23.50)**

**Giorgio & Gianni - PG - Pinot Grigio delle Venezie (glas € 4.75 fles € 23.50)**

*Het product is "tailor made" door Giorgio & Gianni om al uw zintuigen op te wekken. Het is Giorgio zelf die zorgvuldig de druiven selecteerde in de wijngaarden gelegen in Noord-Italië. Hij creëerde een stijlvolle Pinot Grigio die vol zit met verleidelijk fruit en een rijke en elegante smaak met zich meebrengt. Zo brengen Giorgio & Gianni het perfecte voorbeeld van "Made in Italy".*

**Fortant de France Sauvignon Blanc (glas € 4,95 fles € 25.50)**

*Eigenlijk is het moeilijk om met deze Sauvignon de plank mis te slaan. Fonkelend strogeel. Krachtige neus met exotisch fruit. Een grote intensiteit van bloemen en kruiden vormen met de juiste zuurgraad de wijn voor bij elke gelegenheid en passend bij tal van gerechten.*

**Eau d' Huître Chardonnay Vin De France (glas € 4,95 fles € 25.50)**

*Vroeger werd Chablis uit de Bourgogne Eau d' Huître oftewel "oesterwater" genoemd. Deze wijn was namelijk zeer geliefd als begeleider van visgerechten en met name oesters. Door de wijn/spijs gedachte is deze prachtige cuvée geselecteerd door een team van sommeliers en visspecialisten en vormt zo de perfecte match bij schelp-en schaaldieren. In zuid Frankrijk brengt deze Chardonnay druif een zeer rijke aromatische wijn voort. Levendig strogeel van kleur krachtige neus met grapefruit en citrus. Vettig in de mond fris en sappig. Mooie ronde en vooral lange afdrank.*

**Grüner Veltliner - Weingut Stadlmann (fles € 33,50)**

*Het aangename frisse zuurtje met de levendige fruittonen maken deze wijn aantrekkelijk bij een brede waaier van gerechten. In de neus is de bloesemgeur, de groene appel en de witte peper duidelijk aanwezig. Aroma's van ananas en kruidigheid zorgen voor een elegante en levendige textuur.*

## Rode Wijnen

**Giorgio & Gianni - Nero Negroamaro (glas € 4.75 fles € 23.50)**

*Het Italiaanse ras Negroamaro is een herhaling van het woord ZWART. De druiven komen uit Puglia, een regio in Zuid-Italië die de bijnaam heeft, "de hiel van Italië". De wijn is zeer donker van kleur en bezit de buitengewoon mooie combinatie van verleidelijke aroma's en rijk geroosterde smaken. Gianni gaf geboorte aan het design dat een stijl voortbrengt die past in iedere omgeving.*

**Fortant de France Merlot (glas € 4,95 fles € 25.50)**

*Robert Skalli is pionier in hart en nieren en produceert in Zuid Frankrijk deze zalige Merlot. De kleur is intens rood en in deze Merlot vindt u de zo herkenbare fruitige aroma's van bosaardbeien, bramen, tijm en rozemarijn. De wijn is geschikt voor elk moment.*

**Rhonéa - Côtes du Rhône Rouge (grenache, Syrah, Carignan) (fles € 28.50)**

## Rosé wijnen

**Terredirai -Pinot Grigio 'Blush' Rosato (glas € 4.75 fles € 25.50)**

**Domaine Pey Blanc No.1 - Coteaux d'Aix en Provence (Grenache, Cinsault) (fles€ 31.70)**

## Prosecco

**VOGA Sparkling Pinot Grigio Piccolo 20 cl. €10.90**

*Het wijnbedrijf produceert in Bardolino een geweldige Sparkling. De zijdezachte Noord-Italiaanse Spumante met geuren van witte bloemen en rijp fruit is vervaardigd volgens de Méthode Charmat (7 maanden). Gemaakt van 100% Pinot Grigio druiven uit Trentino/Veneto. Extra dry. Een feestwijn bij uitstek met een frisse smaak en een fijne mousse.*

## Champagne

**MOËT & Chandon Impérial Brut (fles € 82.50)**

*Dit is 1 van de bekendste Champagnes van het huis Moët & Chandon en behoort tot de absolute top. De constante kwaliteit, de zachte en frisse smaak met fijne aroma's maken deze geliefd bij velen. Een witgoude kleur met een levendige en romige smaak die vervaardigd wordt uit 150 wijnen. Brut Imperial wordt omringd door uitgesproken aroma's van onder andere lindebloesem, brooddeeg en toast. Het is een toegankelijke en sprankelende champagne die rijk en vol van smaak is en op voortreffelijke wijze gebalanceerd is*

## Port

**KOPKE Fine White porto (glas €4.60)**

**DALVA - Ruby Port (glas €4.60)**

*Jonge fruitige rode Port met aangenaam zachte en zoete smaak, lange intense afdronk.*

**Quinta da Devesa Porto - 10 year old (glas €5,60)**

*Deze port verbleef gemiddeld 10 jaar op Portvaten, De kleur is doorzichtig oranje-bruin, de geur bevat noten, abrikozen en houttonen. De smaak is zacht met rozijnen, fruit en heerlijke zoetjes. Een voortreffelijke Port om na uw diner van te genieten met diverse kaassoorten, chocolade en fruit desserts*