

Van de grill

BRASSERIE
kosmopol

| | | |
|--|---------------------------|--------|
| Steak van boerderij Jos Theys | (met een saus naar keuze) | €23,50 |
| Filet pur van boerderij Jos theys | (met een saus naar keuze) | €29,50 |
| Entrecôte van boerderij Jos theys | (met een saus naar keuze) | €29,50 |

Sauzen: Champignonroom, peperroom, bearnaise, lookboter of Kosmopol (tomaat/look/whisky/room/pittig)

Deze gerechten worden geserveerd met seizoensgebonden garnituur, verse frietjes, puree, kroketten of pasta

Visgerechten

| | |
|---|--------|
| Gebakken zalmfilet: wokgroentjes/ bearnaisesaus of huisbereide tartaarsaus | €22,50 |
| Fish & Chips: kabeljauw/ huisbereide tartaarsaus/ gefrituurde peterselie | €19,50 |
| Scampi (8st) in lookboter of Thaise curry | €22,50 |

Visgerechten worden geserveerd met verse frietjes, kroketten, puree, rijst of pasta

Huisbereide burgers

| | |
|--|--------|
| Classic Burger: sla/ tomaat/ augurk/ barbecuesaus/ frietjes | €18,00 |
| Veggie Burger: portobello/ paprika/ geitenkaas/ tomaat/ aioli met parmezaan/ frietjes | €18,50 |
| Cheese Burger: Cheddarkaas/ sla/ tomaat/ aioli met parmezaan/ augurk/ frietjes | €18,50 |
| Kosmopol Burger: spek/ spiegelei/ sla/ augurk/ tomaat/ saus van de chef/ frietjes | €19,50 |

SUGGESTIES

Voorgerechten

| | |
|--|-------------|
| Wild paté: toast/ ajuinconfituur | €13,00 |
| Butternutsoep: koriander/ kokos/ gerookte zalm (voorgerecht/hoofdgerecht) | €6,50/€9,50 |
| Bruschetta van tomaat en parmaham: look / sjalot / sla (4 stuks) | €12,00 |

Hoofdgerechten

| | |
|---|--------|
| Herten steak: wildsaus/ knolselder/ witloof/ appel/ veenbessen/ wilde champignons/ kroketten | €27,50 |
| Roodpoot patrijsfilet: cognacsaus/ wilde champignons/ knolselder/ kroketten | €25,50 |
| Duo van hert en patrijs: wilde champignons/knolselder/witloof/ appel/veenbessen/ amandel kroketten | €29,00 |
| Dorade (gebakken) op zijn geheel: huisbereide tartaarsaus/ sla/ versfrietjes | €24,50 |
| Trio van vis (kabeljauw, zalm, zeewolf) á la dugléré: groene asperges/ tomaat/grijze garnalen/ puree | €26,50 |
| Bouillabaisse met rouille en krokante broodjes | €28,50 |
| Gebakken butternutpolenta (vegie): wilde champignons/ jus van geroosterde groenten | €21,50 |

Nagerechten

| | |
|---|-------|
| Moelleux van chocolade 'home made' met vanille ijs | €8,50 |
| Citroen cheese cake met frambozen coulis | €8,50 |

Cocktail en Gin van de maand

| | |
|---|-------|
| Lazy Red cheeks: vodka, pulco, suiker, frambozen, violetsiroop | €8,50 |
| Brockmans Gin: gemaakt van koriander, bosbessen, bramen en sinaasappelschil. Perfect in balans | €9,20 |