CÔTE

BAR BISTRO

SCAN FOR OTHER LANGUAGES

MITTAGESSEN

CROQUES

Croque monsieur	*mit Béchamelsauce, Schinken und Senf*	12.50
Croque madame	*mit Béchamelsauce, Schinken, Senf und Spiegelei*	13.50
Croque chèvre	*mit Ziegenkäse, Tomate und Basilikum*	14.50

KLASSIKER

Omelett	*mit Schinken, Gruyère und Schnittlauch*	11.50
Oeuf norvégien	*Croissant, geräucherter Lachs, pochiertes Ei und Hollandaise*	15.50
Oeuf truffe	*Croissant, Pilze, Spinat, Hollandaise und Parmesan*	14.50
Zwiebelsuppe	*mit Gruyère überbacken*	7.50
Steak-Tartar	*mit Cornichons, Toast und Kapern*	19.50

SANDWICHES

Burrata	*mit Tomaten, eingelegtem Gemüse und Rucola*	10.50
Pâté de campagne	*mit Zwiebelkompott, Cornichons und grobem Senf*	12.50
Räucherlachs	*mit Avocado, Zitronenmayonnaise und Salat*	14.50
Steak-Tartar	*mit Trüffelmayonnaise, Cornichons und Kartoffel-Crunch*	16.50

MAHLZEITSALATE

Caesar	*mit Freilandhuhn, Speck, Parmesan und Sardellen*	18.50
Burrata	*mit eingelegtem Gemüse, Rucola und Tomate*	17.50

SUß

Auswahl an Macarons		7.50
Croissant	*mit Marmelade, Nutella oder Butter*	3.50
Tarte au citron		5.50
Bosche bol		5.50

BISSE

Sauerteigbrot	*mit Butter und Trüffelmayonnaise*	5.50
Markknochen	*aus dem Ofen mit Petersilie, Knoblauch und Toast*	10.50
Bitterballen	*6 Stück mit Senfmayonnaise*	8.50
Bayonne-Schinken		14.50
Oeuf-Mayonnaise	*mit Krabben- und Heringskaviar*	6.50
Macaron Boudin de Noir	*Blutwurst und Sauternes-Gel*	8.50
Comté reserve	*von Marcel Petite*	7.50
Zeeuwse platte	*1/2 Dutzend*	22.50