BISTRO KEES

CULINAIRE BELEVING

Bezig zijn met eten, Gasten een complete avond bieden en die grote glimlach

Daar doe ik het voor
Dat wat ik het liefst doe en waar ik gelukkig van word

Kees Krabbe, Chef-Kok en Eigenaar

Naast onze kaart is het altijd mogelijk om te vragen wat er buiten de kaart mogelijk is.

Openingstijden Keuken:
Woensdag van 12.00-21.00
Donderdag van 12.00-22.00
Vrijdag & Zaterdag van 12.00-22.00
Zondag van 12.00-21.00

Voorgerechten

Asperge Panna Cotta | 12,00
Panna Cotta van Asperge | Crème van Eidooier
Asperge | Krokant

Huisgerookte Zalm | 14,50
Gepekeld in Rode Biet | Sinaasappel
Aardappel | Brioche | Krokant | Appel gelei

Coquille & Gerookte Spek | 14,50
Ceviche van Coquille | Crème van Doperwten
Doperwten salade | Anti Boise | Hazelnoten
Frisse Salade

Gerookte Rib-Eye | 14,50
Gerookte Rib-Eye | Ras el Hanout
Crème | Geroosterde Bloemkool
Zoet-zure Komkommer

Carpaccio | 14,50
Truffel Crème | Rucola | Pijnboompitten
Parmezaanse Kaas
Supplement Carpaccio XL: 5,50
Supplement Eendenlever Krullen: 7,00
Supplement Krokant Gebakken Zwezerik: 7,00

Steak Tartaar | 15,00
Truffel Crème | Eidooier | Sjalot | Kappertjes
Ansjovis | Brioche
Supplement Steak Tartaar XL: 5,50
Supplement Eendenlever Krullen: 7,00
Supplement Krokant Gebakken Zwezerik: 7,00

Sharing | v.a. 2 Personen | p.p. 21,50
Om te proeven, delen en te genieten
van verschillende voorgerechten
door de keuken samengesteld

Tussengerechten

Risotto | 10,50
Limoen | Hoeve Ei | Parmezaanse Kaas
Voorgerecht: 12,50
Hoofdgerecht: 17,50

Gamba's in Olie | 12,50
8 Gamba's | Paprika | Peper | Ui | Knoflook
Gelakt Brood
Voorgerecht: 16,50
Hoofdgerecht: 21,50

Asperge Soep | 9,50
Romige Soep van Asperge | Brioche
Gegaarde Asperge
Supplement Huisgerookte Zalm: 7,50

Kalf & Eend | 13,50
12 uur gegaarde Kalfsukade
eendenlever | Aardappelkaantjes
Jus van Truffel

Hoofdgerechten

Gebakken Bulgur | 19,50
Bulgur Salade | Seizoengroenten | Crème
Tuille | Vinaigrette van Kerrie

Zeebaars & Twentse Ham | 24,50
Op de Huid Gebakken Zeebaarsfilet | Knolselderij
Tomaat | Bleekselderij | Aardappel
Jus van Twentse Ham

Rode Mul | 24,50
Rode Mul | Knolselderij | Bleekselderij | Aardappel
Antiboise | Witte Wijn Saus

Bavette | 28,50
Gegrilde Bavette | Aardappel Rösti
Bereidingen van Wortel | Meloes Ui
Chimi Churri

Tournedos | 34,50
Aardappel Rösti | Rode Ui | Meloes Ui
Gepofte Knoflook | Boon Spek Rolletje
Pepersaus
Supplement Eendenlever: 7,00
Supplement Krokant Gebakken Zwezerik: 7,00

Zeetong à La Meunière | 45,00
Hele zeetong in roomboter gebakken met
ravigottesaus, +/- 500 gram

Sharing | v.a. 2 Personen | p.p. 31,50
Om te proeven, delen en te genieten
van verschillende hoofdgerechten
door de keuken samengesteld

Chateaubriand | v.a. 2 Personen | p.p. 37,50
Het mooiste stuk van het rund, gebraden middenstuk
van de ossenhaas met spek, ui, champignons,
bearnaise en pepersaus geserveerd met frieten en
salade

Bij te bestellen | v.a. 3,00
Salade | Frieten | Warme Groenten

Verrassingsmenu

Verrassingsmenu

Hoofdgerecht	29,50
2 Gangen	38,50
3 Gangen	45,00
4 Gangen	52,50
5 Gangen	59,50
6 Gangen	67,50

Maak uw verrassingsmenu compleet met een bijpassend wijnarrangement of liever een bob-arrangement? Informeer naar de mogelijkheden.

Oesters

Oesters | Per Stuk | 4,00
Naturel Oester | Rodewijn Azijn met Sjalot | Citroen | Tabasco

Gegratineerde Oesters
Per Stuk | 4,50
Oester | Fijne Prei | Hollandaise Parmezaanse Kaas

Nagerechten

Sorbet Kees | 12,00
Roodfruit | Hangop | Amandel Krokant
Crème de Cassis | Bramen Sorbet | Sprite

Aloë Vera & Kaviaar | 11,00
Witte Chocolade Mousse | Haring Kaviaar
Alo± Vera | Limoen Optimel IJs

Crème Brûlée | 10,00
Sinaasappel | Karamel Krokant | Crumble
Sinaasappel IJs

Chocolade | 11,00
Brownie | Chocolade Mousse | Chocolade Crumble
Chocolade IJs

Kaasplateau | 13,00
Diverse Binnen en Buitenlandse Kazen
Appelstroop | Vijgen Brood

Koffie Compleet | v.a. 7,50
Koffie naar keuze
3 Verschillende Huisgemaakte Lekkernijen

Sharing | v.a. 2 personen | p.p. 12,50
Om te proeven, delen en samen te genieten
van verschillende nagerechten samengesteld door
de keuken