



COURZAND

CAFE RESTAURANT

DINER

ma - di - wo: 12.00 - 20.00 uur

do - vr: 12.00 - 21.00 uur

SOEP GEFERVEERD MET BROOD

Bretonse vissoep – met rouille en toast 10,75

 Verse tomatensoep 6,50

Huisgemaakte mosterdsoep 6,50

VOORGERECHTEN

Grote gamba's 14,95

3 stuks in kruiden-knoflookolie gebakken gamba's met boerenlandbrood om te dippen

Carpaccio 11,50

dungesneden rundvlees met mosterddressing, bedekt met rucola, spekjes, oude kaas, kappertjes en pijnboompitten

Steak tartare van rund 11,95

fijn gesneden ossenhaas met een 65 °C eidooier en truffeldressing

Eendenlever (80 gram) 11,25

in boter gebakken met stroop en stukjes appel

 Champignons 8,50

gebakken in kruidenboter op toast

Vispalet 12,50

klein vissoepje, huisgemaakte vissalade en gerookte zalm rouleau van gamba

Grote mosselen 9,75

gevuld met kruidenboter en gegratineerd met kaas

Vitello tonato 11,50

kalfslende, tonijsalade, olijfs en tomaat

BROOD MET SMEERSELS

Met wisselende smearsels

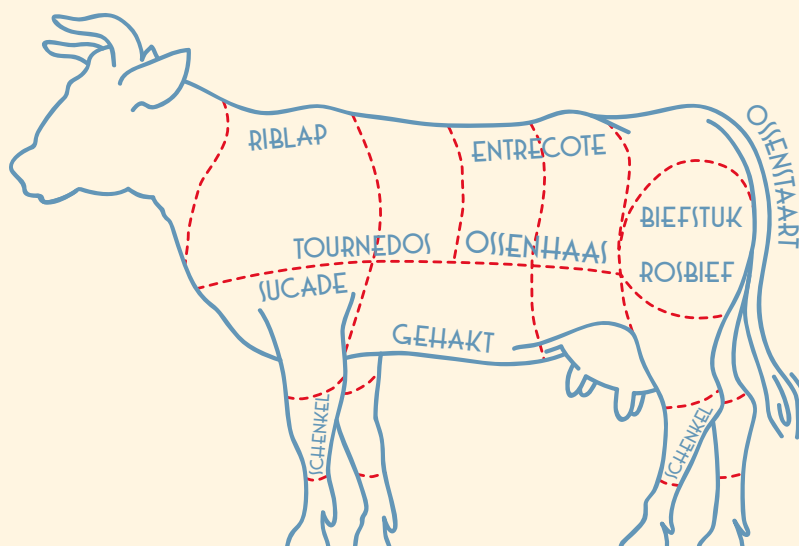
5,50

HOOFDGERECHTEN

ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET DAGGROENTEN, ROASTED POTATOES EN FRITES.

VLEES

Tournedos rossini de klassieke bereiding van de tournedos met eendenlever, in madeira jus gedrenkte crouton en truffelsaus	32,00
Tournedos (200 gram) in boter gebakken met saus naar keuze: pepersaus, champignonsaus of truffelsaus	28,00
Runder entrecôte (200 gram) gegrild met saus naar keuze: peppersaus, champignonsaus of truffelsaus	23,50
Wiener schnitzel (300 gram) met saus naar keuze: peppersaus of champignonsaus	14,50
Rode curry met kip met rijst en groenten	12,95
Tamme eendenborstfilet krokant gebakken op de huid met acetobalsamico jus	19,50
Hertenbiefstuk in boter gebakken hertenbiefstuk, op een bedje van paddenstoelen en sjalot, met een rode portsaus	24,50



VIS

Zeetong a la 'meunière' (500/600 gram) gebakken in roomboter	dagprijs
Zalmfilet malse zalmfilet uit de oven met groene kruidenkorst en hollandaisesaus	16,50
Barramundifilet met een korst van masala en een witte wijnsaus	15,95
Zeebaarsfilet op de huid gebakken met een mosterdsaus	21,00

VEGETARISCH

 Italiaans ei met gebakken aardappels, verschillende groenten, gesmolten kaas uit de oven en saus	13,50
 Wisselende vegetarische schotel zie borden	12,50

DESSERT

Dame blanche	6,50
Speculaas crème brûlée met een crumble van speculaas	7,50
Huisgemaakte cheesecake	6,50
Tiramisu met ijs	8,25
Appeldroom warme appels uit de oven in karamelsaus, met een dakje van bladerdeeg, geserveerd met kaneelijs	8,50

ONS IJS

WORDT OP AMBACHTELIJKE WIJZE GEMAAKT
DOOR BANKETBAKKERIJ DEKKER

SNACKS

TREK IN WAT LEKKERS?

SNACKS

TOT SLUITINGSTIJD VAN DE KEUKEN

Brood – met 3 smeersels	5,50
Portie oude kaas	8,00
Portie gedroogde worst	7,50
Portie bitterballen – 8 stuks	6,00
Bittergarnituur – 12 stuks	10,25

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen origineel – met spek, ui en kaas	8,50
Flammkuchen zalm – met zalm, ui, kaas en rucola	9,50
Flammkuchen speciaal – wisselende flammkuchen	weekprijs

Courzandseweg 40 | 3089 PE | Rotterdam
info@courzand.nl | 010 429 70 90