



COURZAND

— CAFE • RESTAURANT • ZALEN —

(SINCE 1917)

LUNCH & DINER

VOORGERECHTEN

Gamba's en coquilles gebakken in de knoflookboter	15,50
 Conde Pinel Viura, Verdejo, Spanje	
Carpaccio Classico	12,50
 Conde Pinel Tempranillo, Spanje	
Iberico ham, pesto, gedroogde tomaten en Piel de sapo meloen	18,50
 Caves d'Albret Cabernet Sauvignon, Merlot, Frankrijk	
Vispalet van diverse gerookte vissoorten en garnalen	16,00
 Oropasso Garganega, Italië	
Poké bowl vis	19,50
 Poké bowl klein vega	11,50
Beef en sashimi combo	19,50
 Oude Kaap Sauvignon reserva, Sauvignon, Zuid Afrika	
 Oude Kaap Shiraz reserva Shiraz, Zuid-Afrika	
Parade van voorgerechten	17,50

SOEP

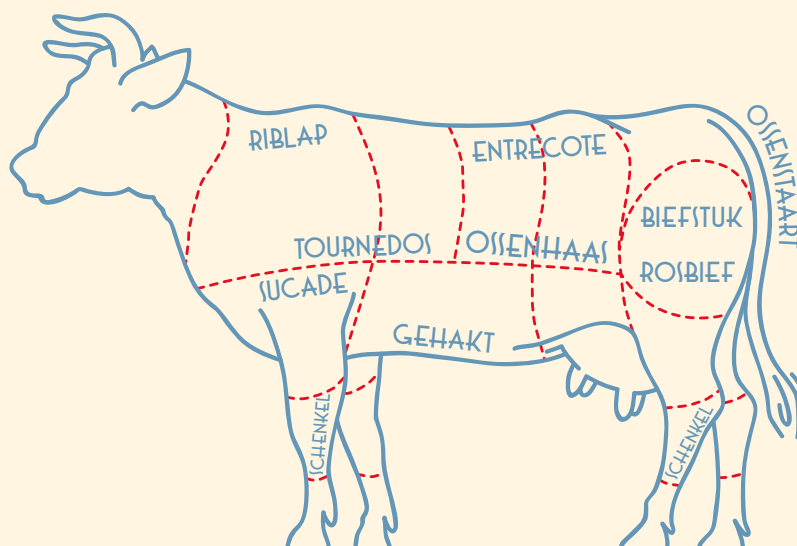
Romige kreeftensoep	13,50
 Tomaten crèmesoep	7,50
 Kokos-kerrie soep met champignons en bosui	9,50

WARMER GERECHTEN

ONZE HOOFGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET SALADE.
AARDAPPEL GARNITUUR EN FRITES.

VLEES

Tournedos (200 gram) in boter gebakken met saus naar keuze: pepersaus, champignonsaus of truffelsaus 🍷 Conte di Campiano Primitivo riserva, Italië	28,50
Pasta Carbonara 🍷 Neropasso Corvina, Veronese, Italië	14,50
Wiener schnitzel (300 gram) saus naar keuze: pepersaus, champignonsaus of truffelsaus 🍷 Caves d'Albret Cabernet Sauvignon, Merlot, Frankrijk	18,50
Rode curry met kip 🍷 Oude Kaap chardonnay reserva Chardonnay, Zuid-Afrika	18,50
Dry Age Runder ribeye (200 gram) gegrild met saus naar keuze: pepersaus, champignonsaus of truffelsaus 🍷 Salentein Malbec barrel selection, Argentinië	28,50
Côte à L'os (500 gram) gegrild met saus naar keuze 🍷 Salentein Malbec barrel selection, Argentinië	34,50



WARM E GERECHTEN

ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET SALADE.
AARDAPPEL GARNITUUR EN FRITEI.

VIS

Vis van de markt	dagprijs
Zeetong a la 'meunière' (500/600 gram) 🍷 Salentein Sauvignon blanc, Argentinië	32,50
Zalmfilet uit de oven met hollandaisesaus en asperges 🍷 Chablis Chardonnay, Frankrijk	22,50
Rode curry met gamba 🍷 Oude Kaap Sauvignon reserva, Sauvignon, Zuid-Afrika	19,50

VEGETARISCH

🌿 Japans omelet gevuld met gebakken Japanse noedels	17,50
🌿 Rode groentecurry	16,50
🌿 Gebakken paddenstoelen met gorgonzola uit de oven	15,50

SPECIALS

MAALTIJD SALADES

Tataki tonijn met gewokte biefstuk puntjes	16,50
 Geitenkaas met snoeptomaten en walnoten-honing crumble	13,50
Risotto met gamba's, rode ui, komkommer, tomaat en pittige tomatensaus	13,50
Carpaccio salade Classico	14,50

COURZAND SPECIALS

Rijk gevulde vissoep	14,50
Poké bowl vis  Oude Kaap Sauvignon reserva, Sauvignon, Zuid-Afrika	19,50
Kip of varkenshaas saté met pindasaus, zoetzuur, gebakken uitjes, brood of friet	16,50
Bal Courzand (300 gram) boerenlandbrood en jus	12,50
Loempia of nasi speciaal met saté, spiegelei en garnituur	14,50
Kogelbiefstuk met gebakken champignons, roomboter jus, brood of friet  Oude Kaap Shiraz reserva Shiraz, Zuid-Afrika	22,50
Paardenbiefstuk met roomboter jus, brood of friet  Neropasso Corvina, Veronese, Italië	29,50
Hamburger Courzand 100% rund met "Rotterdamsche" kaas, tomaat, huisgemaakte BBQ-saus, spek en friet	16,50

LUNCH & DINER

DESSERT

Dame Blanche	7,50
Vanille Crème Brûlée	9,50
Huisgemaakte cheesecake	9,50
Koffie compleet	6,50
Pavlova chocolade	9,50
Kaasplankje	8,50

SNACKS

TREK IN WAT LEKKERS?

SNACKS TOT SLUITINGSTIJD VAN DE KEUKEN 21.00 UUR

Brood – kruidenboter	5,50
Portie bitterballen – 8 stuks	7,00
Bittergarnituur – 12 stuks	10,25

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen – spek, ui en kaas	10,50
Flammkuchen – zalm, ui, kaas en rucola	12,50
Flammkuchen – kip pesto	11,50

ROTTERDAMSE HAVENPLANK

Rotterdamse oude kaas, paardenworst, augurkjes,
gehaktballetjes, friet en satesaus 22,50

TAPAS PLANK

Verschillende spaanse ham, fuet, knoflook brood, calamares,
olijven en kippenpootjes 22,50

AZIATISCHE PLANK

Yakitori spiesjes, butterfly garnalen, gepaneerde kip,
tempura groente en loempia's (20 stuks) 24,50

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