



COURZAND

CAFE RESTAURANT

DINER

ma - di - wo: 12.00 - 20.00 uur
do - vr: 12.00 - 21.00 uur

SOEP GEIERVEERD MET BROOD

Bretonse vissoep – met rouille en toast	10,75
🍃 Verse tomatensoep	6,50
Huisgemaakte bospaddenstoelensoep	8,50

VOORGERECHTEN

Grote gamba's in kruiden-knoflookolie gebakken gamba's met boerenlandbrood om te dippen	14,95
Carpaccio dungeneden rundvlees met truffelmayonaise, bedekt met rucola, spekjes, oude kaas, kappertjes en pijnboompitten	11,50
Steak tartare van rund fijn gesneden ossenhaas met een 65 °C eidooier en truffeldressing	11,95
Eendenlever (80 gram) in boter gebakken met stroop en stukjes appel	11,25
🍃 Champignons gebakken in kruidenboter op toast	8,50
Vispalet klein vissoepje, huisgemaakte vissalade en gerookte zalm rouleau van gamba	12,50
Halve kreeft gevuld met kruidenboter en gegratineerd met kaas	17,75
Vitello tonato kalfsende, tonijnsalade, olijfjes en tomaat	11,50

BROOD MET SMEERSELS

Met wisselende smeersels
5,50

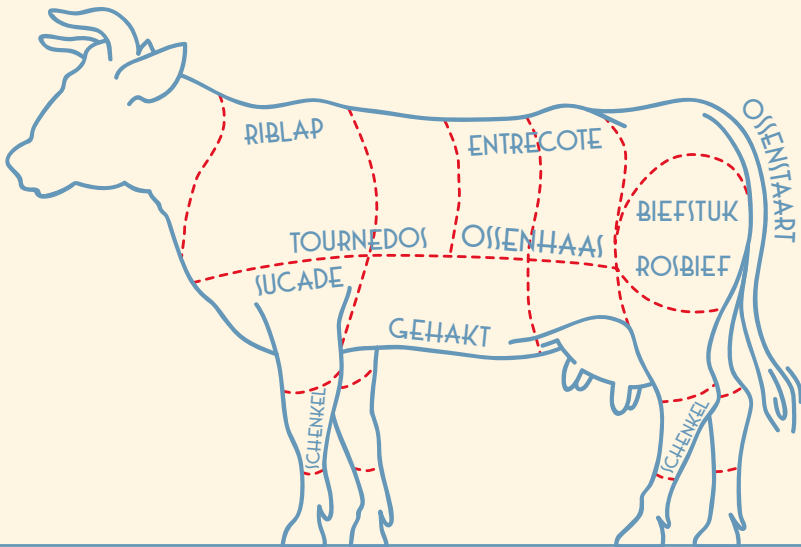
Vegetarisch? Zie de dinerkaart onder het kopje 'Vegetarisch' en alle gerechten met een 🍃 erbij.

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: pepersaus, champignonsaus of truffelsaus	23,50
Wiener schnitzel (300 gram) met saus naar keuze: pepersaus of champignonsaus	14,50
Rode curry met kip of gamba's met rijst en groenten	14,95
Kalfs entrecôte gegrild met een bearnaisesaus	22,50
Lamsracks gebakken met knoflook, tijm en rozemarijn	24,50



Wij gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken helaas nooit 100% uit te sluiten.

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
Hele kreeft thermidor met Parmezaanse kaas en mosterdsaus	32,50
Zeebaarsfilet op de huid gebakken met een beurre blanc	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

Grand dessert Courzand	10,50
Dame blanche	6,50
Vanille crème brûlée	7,50
Huisgemaakte cheesecake	6,50
Tiramisu met ijs	8,25
Kaasplankje diverse kazen	12,50

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

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