

# KOEKENBIER



Wij hopen voor u een heerlijke lunch- en dinerkaart samengesteld te hebben.

De keuken is open voor lunch van maandag tot en met woensdag 15.30 tot 16.00  
en van donderdag tot en met zondag van 12.00 tot 16.00.

De keuken is open voor diner van 17.00 tot 22.00 uur

(Op de wat rustigere dagen kan dit tijdstip vervroegd worden naar 21.00 uur).

Heeft u nog grote trek na 22.00 uur ? Geen probleem, tot een uur voor sluiting heeft u nog  
de mogelijkheid diverse gerechten van de hete steen te bestellen.

*Mocht u na uw bezoek suggesties of verbeterpunten hebben, laat het ons dan weten. Wij  
horen deze punten liever van u dan dat wij dit terug moeten lezen in een slechte review.*

*Op deze manier kunnen wij hier ook op anticiperen en waar mogelijk dit verbeteren.*

*Positieve punten mag u natuurlijk altijd delen op facebook of tripadvisor.*

*Heeft u een allergie of andere wensen dan horen wij dit graag bij binnenkomst.*

*Tevens is **afhalen** ook mogelijk bij ons. Op onze site vindt u ons menu.*

*Wij wensen u een hele fijne middag of avond en hopen op nog vele andere gezellige  
momenten in de toekomst, zowel in het bar - als restaurantgedeelte van  
Hotel - café - restaurant Koekenbier.*

# KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



## Dinerkaart

### Voorgerechten

#### Soepen:

Romige tomatensoep <i>met basilicum en kruidenkaas</i>	€ 7,00
Traditionele uiensoep <i>gegratineerd met kaas</i>	€ 7,50
Kreeftensoep	€ 9.90

#### Koude- en warme voorgerechten:

Mandje brood <i>met Koekenbier dip en kruidenboter</i>	€ 5,50
Runder carpaccio huis gemarineerd in pesto <i>met truffelmayonaise, pesto dressing oude kaas en pijnboompitten</i>	€ 13,50
Gamba's pil pil <i>(op pittige knoflook olie basis)</i>	€ 13,50
Champignons pil pil (vega) <i>(op pittige knoflook olie basis)</i>	€ 12,50
Hollandse garnalencocktail <i>met cocktailsaus en bruschetta</i>	€ 15,50
Tempura garnalen <i>met chilisaus en knoflooksaus</i>	€ 11,50
Gerookte zalm met bruschetta's <i>dillemayonaise en kruidenkaas</i>	€ 13,50
Papadum tonijn carpaccio <i>met wasabi mayonaise, bosui, wakame en sesamzaadjes</i>	€ 14,50
Papadum runder carpaccio <i>gemarineerd in pesto en geserveerd met truffelmayonaise, pesto dressing, oude kaas en pijnboompitten.</i>	€ 14,50
Champignons uit de oven <i>met knoflook en gegratineerde kaas</i>	€ 10,50
Bruschetta's met warme brie en avocado <i>honing en walnoot</i>	€ 12,50
Flammkuchen spek, ui, kaas en creme fraiche	(V) € 12,50
Flammkuchen brie met parmaham, rode ui en appel	(V) € 14,50
Proeverij Koekenbier, <i>combi van diverse bovengenoemde gerechten</i> <i>(voor 2 personen), &gt;&gt;(bij drukte kan het zijn dat het tijdelijk niet te bestellen is, indien mogelijk is vooraf reserveren van dit gerecht wenselijk)</i>	€ 32,50

# KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



## Hoofdgerechten

### Maaltijdsalades:

Salade geitenkaas	(V) € 14,50
<i>met o.a. honing, spek, walnoten, appel, pijnboompitten en balsamicodressing</i>	
Salade carpaccio huisgemaarineerd in de pesto	€ 15,50
<i>met o.a. truffelmayonaise, pesto dressing, oude kaas en pijnboompitten</i>	
Salade kip licht pittig, met o.a. ui, paprika, ketjap en chilisaus.	€ 16,50
Salade warme brie met o.a. parmaham, appel, rode ui, honing, walnoot (V)	€ 16,50
Salade vis, met diverse soorten vis en bijbehorende sauzen	€ 21,50

Bij salades worden 2 bruschetta's geserveerd,

(V) deze gerechten kunnen ook vegetarisch geserveerd worden

### Vleesgerechten:

Broodje (runder)hamburger "Koekenbier"	€ 19,00
<i>met o.a. spek, kaas, ui, gebakken ei en onze eigen koekenbier dip</i>	
Broodje kipburger XL (licht pittig) met o.a. spek, kaas, ui, en spicy saus	€ 18,50
Wiener schnitzel (varkensvlees)	€ 21,50
Huisgemaarineerde Spareribs sweet, spicy of half sweet half spicy	€ 23,50
Kipsaté (250 gram) met o.a. gedroogde uitjes, kroepoek en satésaus	€ 21,50
Kip Curry licht pittig geserveerd met rijst	€ 21,50

### Visgerechten:

Sliptongetjes (3 stuks) met remouladesaus	€ 24,50
Zalm op Oosterse wijze met jasje van sesamzaad, wasabi en Kikkoman	€ 22,50
Vis van het moment vraag aan de bediening	variërend

### Pastagerechten:

Vegetarische pasta met o.a. groenten, pijnboompitjes en oude kaas	€ 18,50
Pasta kip op Oosterse wijze met o.a. ui, paprika, chilisaus, ketjap (licht pittig)	€ 19,50
Pasta gamba's met o.a. room, pil pil saus en groente (licht pittig)	€ 24,50
Pasta gamba's en zalm met o.a. room, pil pil saus en groente (licht pittig)	€ 24,50
Pasta kip met room, pil pil saus en groente (licht pittig)	€ 22,50

# KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



*Pasta zalm met o.a spinazie, roomsaus en zongedroogde tomaat*

€ 22,50

## Vegetarische Gerechten:

*Vegaburger met o.a. kaas, ui, gebakken ei en koekenbier dip*

€ 19,50

*Vegetarische saté met gebakken ui en satésaus*

€ 19,50

*Kaasfondue naturel met diverse soorten rauwkost en brood*

€ 21,50

*Kaasfondue blauwe kaas met diverse soorten rauwkost en brood*

€ 23,90

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade  
(met uitzondering van de maaltijd salades en pasta gerechten)**

## Keuze uit diverse sauzen :

*Warme pepersaus of champignonroomsaus*

€ 3,50

*Warme Roquefortsaus of stroganoffsaus*

€ 3,75

*Gebakken ui, champignons en spek*

€ 4,50

*Koekenbier dip of cocktailsaus*

€ 3,00

## Extra's:

*Gebakken aardappels met ui en spek*

(V) € 4,50

*Portie aardappelkroketjes*

€ 3,75

*Gepofte aardappel met knoflooksaus*

€ 4,00

*Extra bakje friet*

€ 3,75

*Bakje spinazie a la creme met ei*

€ 3,75

*Extra bakje gemengde salade*

€ 3,75

# KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



## Gerechten van onze hete steen

“ Steengrillen in het groot “



Alle gerechten worden rauw geserveerd, op deze tot 340 graden voorverwarmde steen.  
U bepaalt zelf de bereiding van uw gerechten (medium, rood of doorbakken)  
en het vlees blijft lekker warm

### U BENT ZELF DE ULTIEME CHEF KOK

Kipfilet <i>(alleen van de hete steen)</i>	€ 18,50
Lady (black angus) steak (160 gram)	€ 22,00
Black Angus steak (200 gram)	€ 25,50
Surf en turf (lady steak en gepelde gamba's) (Alleen 8 gamba's)	€ 28,50
Fred Flintstone (kip, varkenshaas en steak) <i>(alleen van de hete steen)</i>	€ 27,50
Varkenshaasje	€ 20,50
Black Angus Saté	€ 27,00

### Voor de grote vleesliefhebbers:

T-Bonesteak XXL ( 500 gram) <i>alleen van de hete steen</i>	€ 37,00
Ribeye XXL (dikbil van 350 gram)	€ 32,50
Black Angus Steak XXL ( 300 gram)	€ 36,50

**!! LIEVER NIET OP DE HETE STEEN, MAAR GEBAKKEN UIT ONZE KEUKEN  
IS MOGELIJK VOOR EEN MEERPRIJS VAN € 2,00 PER GERECHT!!**

**Alle hete steen gerechten worden geserveerd met frites en salade**

### Sauzen:

Pepersaus of champignonroomsaus	€ 3,50		Koude sauzen	€ 3,00
Gebakken ui, champignons en spek				€ 4,50
Roquefortsaus   stroganoffsaus				€ 3,75

# KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



## **Extra's**

<i>Gebakken aardappels met ui en spek</i>	(V)	€ 4.50
<i>Portie aardappelkroketjes</i>		€ 3,75
<i>Gepofte aardappel met knoflooksaus</i>		€ 4,00
<i>Extra bakje friet</i>		€ 3.75
<i>Bakje spinazie a la creme met een eitje</i>		€ 3,75
<i>Extra bakje gemengde salade</i>		€ 3.75

## **Dessertkaart**

### ***Nagerechten :***

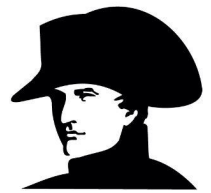
<b><i>Dame blanche</i></b> <i>vanille ijs met warme chocoladesaus</i>	€ 8,25
<b><i>Dame Rouge</i></b> <i>vanille ijs met aardbei- en frambozensaus</i>	€ 8,25
<b><i>Coupe Koekenbier</i></b> <i>vanille ijs chocoladesaus en advocaat</i>	€ 9,25
<b><i>Crème Brûlée</i></b> <i>met vanille ijs <u>of</u> chocolade ijs</i>	€ 8,25
<b><i>Cheesecake</i></b> <i>met vanille ijs <u>of</u> chocolade ijs</i>	€ 9.25
<b><i>Chocoladetaart</i></b> <i>met vanille ijs <u>of</u> chocolade ijs</i>	€ 9.25
<b><i>Appeltaart</i></b> <i>met vanille ijs of chocolade ijs</i>	€ 9.25

***Alle ijsjes worden geserveerd met slagroom.***

***Heeft u een notenallergie, laat het ons even weten dan houden wij hier rekening mee.***

# KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



## ***Special coffees:***

<i>Irish coffee met Jameson whiskey</i>	€ 8.70
<i>French coffee met Grand Marnier</i>	€ 8.70
<i>Spanish coffee met Tia Maria</i>	€ 8.70
<i>Italian coffee met Amaretto Di Saronno</i>	€ 8.90
<i>Kiss of fire met een mix van Cointreau en Tia Maria</i>	€ 8.90
<i>Koekies coffee met Koekie likeur (karamel)</i>	€ 8.70

# KOEKENBIER

HOTEL - CAFÉ - RESTAURANT



## Lunchkaart

(12.00-16.00 uur)

### Soepen

Tomatensoep met room en croutons	€ 7,00
Uiensoep gegratineerd met kaas	€ 7,50
Kreeftensoep met room en een scheutje cognac	€ 9,90

### Speciale Broodjes

Oerbrood wit of bruin | witte of bruine pistolet

Broodje gezond met ham, kaas, gekookt ei, sla en tomaat	€ 8,50
Broodje carpaccio, gemarineerd in pesto met pijnboompitjes, Parmezaan en truffelmayonaise	€ 11,50
2 Oma Bobs“ vleeskroketten “ met 2 sneetjes brood	€ 9,50
Broodje gerookte zalm met kruidenkaas en dille mayonaise	€ 9,75
Broodje pikante kip met ui, paprika en champignons	€ 9,75
Warme beenham met honing mosterdsaus	€ 8,50
Twaalf uurtje (klein tomatensoepje, kroketje, broodje met gebakken eitje)	€ 12,50
Twaalf uurtje (klein tomatensoepje, kroketje, broodje met carpaccio)	€ 15,50
Geitenkaas met spek, honing, walnoten, appel en balsamico (v)	€ 9,50
Broodje tonijnsalade met ei, rode ui en kappertjes	€ 11,50
Broodje warme brie met parmaham (v)	€ 11,50
Papadum tonijncarpaccio met wasabi mayonaise, bosui, wasabi mayonaise, bosui, wakame en sesamzaadjes	€ 14,50
Papadum rundercarpaccio met truffelmayonaise, pesto dressing, oude kaas en pijnboompitten.	€ 14,50

### Uitsmijters (op casinobrood)

Uitsmijter naturel	v.a.	€ 9,00
extra ingrediënt : Kaas   Ham   Spek	per ingr.	€ 1,50

**Alle ingrediënten worden meegebakken !**



# KOEKENBIER

HOTEL - CAFÉ - RESTAURANT



## Broodjes en tosti's

wit zacht bolletje | witte of bruine pistolet

<b>Broodje kaas</b>	€ 5,50
<b>Broodje ham</b>	€ 5,50
Broodje Oma Bob's vleeskroket	€ 5,50
Broodje leverworst	€ 5,00
Broodje ossenworst	€ 6,95
<b>Tosti kaas</b> (op casino brood)	€ 3,95
<b>Tosti ham/kaas</b> (op casinobrood)	€ 3,95
<b>Tosti kaas/tomaat/pesto</b> (op casinobrood)	€ 4,50

## Pannenkoeken

Pannenkoek naturel	€ 7,50
Pannenkoek kaas   spek   appel   aardbeien jam   nutella	€ 9,00
Extra ingrediënt om combinaties te maken	per ingr. € 1,50

## Maaltijdsalades

Salade geitenkaas met spek, honing, appel, walnoten en balsamico	€ 14,50
Salade carpaccio met truffelmayonaise, oude kaas en pijnboompitten	€ 15,50
Salade pikante kip met o.a. ui, paprika en een pittige oosterse saus	€ 16,50

## Plate service gerechten

Geserveerd met frites en salade

Kipsaté	€ 21,50
Broodje (runder)hamburger klein met gebakken eitje	€ 12,50
Broodje (runder)hamburger xl met gebakken eitje	€ 19,00
Broodje kipburger klein met spicy- en vlammsaus	€ 12,50
Broodje kipburger xl met ui, spek, kaas, spicysaus en vlammsaus	€ 17,50
Sliptongetjes (3 stuks) met remouladesaus	€ 24,50
Huisgemarineerde Spareribs sweet   spicy   ½ sweet/½ spicy	€ 23,50

Het is ook mogelijk om met de lunch onze heerlijke vleesgerechten geserveerd op 'de hete steen' te bestellen!!!

# KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



## Witte wijnen

**Rieselstein (zoete witte wijn) (glas € 4.75 fles € 23.50)**

**Giorgio & Gianni - PG - Pinot Grigio delle Venezie (glas € 4.75 fles € 23.50)**

*Het product is "tailor made" door Giorgio & Gianni om al uw zintuigen op te wekken. Het is Giorgio zelf die zorgvuldig de druiven selecteerde in de wijngaarden gelegen in Noord-Italië. Hij creëerde een stijlvolle Pinot Grigio die vol zit met verleidelijk fruit en een rijke en elegante smaak met zich meebrengt. Zo brengen Giorgio & Gianni het perfecte voorbeeld van "Made in Italy".*

**Fortant de France Sauvignon Blanc (glas € 4,95 fles € 25.50)**

*Eigenlijk is het moeilijk om met deze Sauvignon de plank mis te slaan. Fonkelend strogeel. Krachtige neus met exotisch fruit. Een grote intensiteit van bloemen en kruiden vormen met de juiste zuurgraad de wijn voor bij elke gelegenheid en passend bij tal van gerechten.*

**Eau d' Huître Chardonnay Vin De France (glas € 4,95 fles € 25.50)**

*Vroeger werd Chablis uit de Bourgogne Eau d' Huître oftewel "oesterwater" genoemd. Deze wijn was namelijk zeer geliefd als begeleider van visgerechten en met name oesters. Door de wijn/spijs gedachte is deze prachtige cuvée geselecteerd door een team van sommeliers en visspecialisten en vormt zo de perfecte match bij schelp- en schaaldieren. In zuid Frankrijk brengt deze Chardonnay druif een zeer rijke aromatische wijn voort. Levendig strogeel van kleur krachtige neus met grapefruit en citrus. Vettig in de mond fris en sappig. Mooie ronde en vooral lange afdronk.*

**Grüner Veltliner - Weingut Stadlmann (fles € 33,50)**

*Het aangename frisse zuurtje met de levendige fruittonen maken deze wijn aantrekkelijk bij een brede waaier van gerechten. In de neus is de bloesemgeur, de groene appel en de witte peper duidelijk aanwezig. Aroma's van ananas en kruidigheid zorgen voor een elegante en levendige textuur.*

# KOEKENBIER

HOTEL - CAFÉ - RESTAURANT



## Rode Wijnen

### **Giorgio & Gianni - Nero Negroamaro (glas € 4.75 fles € 23.50)**

*Het Italiaanse ras Negroamaro is een herhaling van het woord ZWART. De druiven komen uit Puglia, een regio in Zuid-Italië die de bijnaam heeft, "de hiel van Italië". De wijn is zeer donker van kleur en bezit de buitengewoon mooie combinatie van verleidelijke aroma's en rijk geroosterde smaken. Gianni gaf geboorte aan het design dat een stijl voortbrengt die past in iedere omgeving.*

### **Fortant de France Merlot (glas € 4,95 fles € 25.50)**

*Robert Skalli is pionier in hart en nieren en produceert in Zuid Frankrijk deze zalige Merlot. De kleur is intens rood en in deze Merlot vindt u de zo herkenbare fruitige aroma's van bosaardbeien, bramen, tijm en rozemarijn. De wijn is geschikt voor elk moment.*

**Rhonéa - Côtes du Rhône Rouge (grenache, Syrah, Carignan) (fles € 28.50)**

## Rosé wijnen

**Terredirai -Pinot Grigio 'Blush' Rosato (glas € 4.75 fles € 25.50)**

**Domaine Pey Blanc No.1 - Coteaux d'Aix en Provence (Grenache, Cinsault) (fles€ 31.70)**

## Prosecco / Champagne

### **VOGA Sparkling Pinot Grigio Piccolo 20 cl. €10.90**

*Het wijnbedrijf produceert in Bardolino een geweldige Sparkling. De zijdezachte Noord-Italiaanse Spumante met geuren van witte bloemen en rijp fruit is vervaardigd volgens de Méthode Charmat (7 maanden). Gemaakt van 100% Pinot Grigio druiven uit Trentino/Veneto. Extra dry. Een feestwijn bij uitstek met een frisse smaak en een fijne mousse.*

### **MOËT & Chandon Impérial Brut (fles € 82.50)**

*Dit is 1 van de bekendste Champagnes van het huis Moët & Chandon en behoort tot de absolute top. De constante kwaliteit, de zachte en frisse smaak met fijne aroma's maken deze geliefd bij velen. Een witgoude kleur met een levendige en romige smaak die vervaardigd wordt uit 150 wijnen. Brut Imperial wordt omringd door uitgesproken aroma's van onder andere lindebloesem, brooddeeg en toast. Het is een toegankelijke en sprankelende champagne die rijk en vol van smaak is en op voortreffelijke wijze gebalanceerd is*

# KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



## Port

**KOPKE Fine White porto (glas €4.60)**

**DALVA - Ruby Port (glas €4.60)**

*Jonge fruitige rode Port met aangenaam zachte en zoete smaak, lange intense afdronk.*

**Quinta da Devesa Porto - 10 year old (glas €5,60)**

*Deze port verbleef gemiddeld 10 jaar op Portvaten, De kleur is doorzichtig oranje-bruin, de geur bevat noten, abrikozen en houttonen. De smaak is zacht met rozijnen, fruit en heerlijke zoetjes. Een voortreffelijke Port om na uw diner van te genieten met diverse kaassoorten, chocolade en fruit desserts*

### *Hotel Koekenbier*

*Sinds begin augustus 2017 is ook ons hotel open gegaan met 8 prachtige luxe hotelkamers. Inmiddels hebben we nog eens 4 kamers bijgebouwd op de begane grond en zullen we in de toekomst nog verder uitbreiden.*

*Luxe splinternieuwe kamers waarvan sommigen een frans balkon (met 2 grote openslaande deuren) hebben en sommigen een balkon met zitje. Van alle luxe voorzien zoals een prachtige badkamer (stortdouche met dubbel zoveel water als u gewend bent), 40"+ flatscreen TV, bureau, koelkast, laptopkluis met stopcontact, airco en veel meer.*

*De prijzen voor de hotelkamers kunt u vinden op onze website.*

*Op [www.koekenbierabcoude.nl](http://www.koekenbierabcoude.nl) kunt u controleren of er kamers beschikbaar zijn.*

# KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



*High Tea / High Wine*

*Ook dit is mogelijk bij Koekenbier, vraag aan het personeel, of stuur een email/App naar ons en wij vertellen u wat de mogelijkheden zijn.*

---

*Ajax / Formule 1*

*Wij zenden al deze wedstrijden uit bij ons in de zaak*