

MENU

We hebben voor de Corona periode een aangepast menu voor u samengesteld. Zo kunnen we altijd 100% versheid garanderen en de hoge kwaliteit bieden die u van ons gewend bent.

HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS!

OM TE BEGINNEN

BROOD 6.50

Vers gebakken brood van Bakker Posthuma met o.a. boter en tapenade.

OESTERS - GEAY NORMANDIË

Naturel met een lekkere dressing 3.00

BBQ oester met miso en zoetzure komkommer 3.50

Proeverij (6 stuks) 18.75

VLEESPLATTER 22.50

Met o.a. diverse vleeswaren, ribs, steak tartaar, tafelzuur.

VISPLATTER 24.50

Met o.a. Ortiz sardine, gerookte zalm, tonijnsalade, gemarineerde gamba's.

COMBIPLATTER 28.50

Samengesteld uit onze vlees en vis.

VOORGERECHTEN

CAPRESE 2.0 9.50

Dungesneden Coeur de Boeuf tomaten, gemarineerde mozzarella, basilicumcrème, kletsop van pecorino en olijven poeder.

COQUILLES 12.50

Gebakken coquilles, saffraansaus, zeekraal en turfgerookte ham.

STEAK TARTAAR 12.50

Steak tartaar van diamanthaas met onze, inmiddels beroemde aanmaak van o.a. sjalot, baharat en crème fraiche.

CHARCUTERIE P.P. 9.75

Een selectie gesneden fijne vleeswaren, tafelzuur, brood en smeersels. Vanaf 2 personen.

CHEFS VOORGERECHT 12.50

Het voorgerecht van het Chefs Menu is ook los te bestellen.

BRASSERIEMENU 35.00

Maak een keuze uit onze voor- hoofd- en nagerechten en stel uw eigen 3 gangen menu samen!

*Tournedos + 7.50 // *Kaasplank + 4.00

GEHEEL ONTZORGD

5 gangen genieten,
tafelwater,
wijnarrangement,
koffie en bonbons.

85.00 P.P.

CHEF'S MENU

Laat Leo uw menu samenstellen!

3 gangen 37.00 | 4 gangen 44.50 | 5 gangen 50.00

Passend wijnarrangement

3 | 19.50 - 4 | 25.00 - 5 | 31.50

(ook mogelijk voor de BOB!)

Alleen per tafel te bestellen.

Als extra kaas (voor dessert) + 5.75

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCHE INSPIRATIE 19.75

We informeren u graag wat voor inspiratie de Chef vandaag heeft.

BISQUE 23.50

Schaaldieren bisque rijk gevuld met dagverse vis en gemarineerde gamba's.

VIS INSPIRATIE 22.50

We informeren u graag wat de visboer vandaag gebracht heeft.

IBERICO 'KEES STYLE' 22.50

Iberico boneless ribs, met sojalak, watermeloen, krokante ui en spitskool.

KALFS RIBEYE 22.50

Gebakken kalfs ribeye, gerookte aardappelpuree, saus van gekarameliseerde sjalot en ingezuurde rode ui.

TOURNEDOS* 28.50

Malse biefstuk van de runderhaas, courgette, pesto, paprika, en jus van gefermenteerde knoflook.

+ gebakken eendenlever +7.50

CHEFS HOOFDGERECHT 22.50

Het hoofdgerecht van het Chefs Menu is ook los te bestellen.

DESSERTS

CITROEN 7.50

Citroen meringue taartje, aardbei-vlierbloesem sorbetijs, met roze peper gemarineerde aardbeien.

BLONDIE 7.50

Blondie waarin frambozen en witte chocolade, met yoghurt frambozen ijs en gel van chocolade munt.

CHEFS DESSERT 7.50

Het dessert van het Chefs Menu is ook los te bestellen.

Zuivelhoeve geestd. 1981 KAASPLANK* 11.50

Een selectie van 5 soorten nationale en internationale kaassoorten met brood, honing en jam.

TIP drink er een heerlijk glas 10 of 20 jaar oude port bij (5.75 of 13.50)

KAAS & PORT EXPERIENCE

Onze kaasplank met 3 bijpassende halve glaasjes Calem port.

19.50

Wist u dat?

Een Koperen Kees de naam is van een merkteken op het toneel van een lijsttheater? Dit merkteken is voor de theatertechnici het vaste referentie meetpunt voor het plaatsen van decor, licht en geluid e.d.

De naam Koperen Kees ook refereert naar Kees Leeuwen? Kees Leeuwen en z'n vrouw, runden jarenlang een café en snackbar in dit pand. Menig Sneker heeft hier nog goede herinneringen aan. Met name de bamihap en de mooie feestjes hoor je nog wel eens wat over in de wandelgangen.



Wij zijn aangekleed door:

FIFTYSIX®

DESSERT KOFFIE

KOPEREN KOFFIE 4.00

koffie, karamel, slagroom.

IJS LATTE KAMEL 4.75

karamel, ijsblokjes, melk, dubbele espresso.
ook lekker met slagroom + 0.50

IJS LATTE KOKOS 4.75

kokos, ijsblokjes, melk, espresso.
ook lekker met slagroom + 0.50

ESPRESSO MARTINI (KOUD) 6.75

espresso, Liqor 43 baristo, moa wodka.

BONBON 1.50

lekker bij de koffie