

# DE COTERIE

Bij ons staan Europese en lokale producten centraal. Zo komt de vis uit de Noordzee en Europese wateren, vlees uit Europese weiden en worden de kruiden en bloemen om de hoek in Wassenaar met de hand geplukt door het team.

Met lokale producten werken betekent ook met producten werken die in het seizoen zijn. Hierdoor verandert het menu het hele jaar door met de seizoenen mee.

Ons menu is bedacht om samen smaken te ontdekken waardoor wij aanraden om de gerechten lekker te delen.

## COCKTAILS

Hi Honey   Donkere Rum   Honing   Peer	11
Bounty Hunter   Rum   Vermouth   Campari	11
Kokumba   Gin   Komkommer   Vlierbloesem	12
La Fleur D'Oranger   Gin   Lavender   Sinaasappel	12
Mr. Pink   Cointreau   Lillet   Aardbei	12
The Amalfi Dream   Limoncello   Triple sec	12
Espresso Gavini   Vodka   PX   Cacao	12

## BORREL

All Day Long

Spaanse Amandelen	4
Zuurdesem   Eekhoortjesbrood Boter	7
Wisselende Borrel Kaas   Zuurdesem	12.5
Pimiento De Padrón   Lavas	7
Holtkamp Oude Kaas Krokot   Lavas (3 st.)	7
Krokante Aardappel Gratin   Saffraan	8
Oester Geay Spéciales:	
Kefir   Witte Balsamico   Vijg   Vijgenblad	5
Pata Negra   Crème Fraîche   Tomaat	5
Olijven   Ansjovis	4
Ansjovis   Aardappel Chips   Olijven	8
Mojama   Citroen   Pistache	11
Cecina de León   Citroen   Amandel	11
Rillette   Cornichon   Zuurdesem	11
Pata Negra	17
Holtkamp Bitterballen (6 st)	7.5
Krokante Kippendij   Paprika	9

## APÉRITIF

Cava Brut Do Rigol	7.5
Coter Spritz	10
Rode Vermouth   Bruiswater   Citroen	9
Negrone	11
Gin & Tonic	10
Martini	11
Huisgemaakte Limonade	5
Cocktail 0.0	9

## DINER

Vanaf 17:30

### Koud

Tomaat   Ricotta   Vanille   Basilicum	14
Paprika   Aubergine   Courgette   Salie	15
Beekridder   Noordzee Garnaal   Radijs   Prei	17
'Filet De Coterie'   Spekbokking   Lavas	19

### Warm

Bospeen   Pijnpompit   Sinaasappel   Praliné	15
Pasta   Eidooier   Ricotta   Spinazie   Venkel	18
Corvina   Strandkrab   Mosselen   Chorizo	22
Runderwang   Aardappel   Boerenkool   Lardo	22

### Kaas

Coeur Neufchatel Fermier   Cabricharme   Saanen Blauw   Shropshire Blue   Vijg   Zuurdesem Croutons	17.5
---	------

### Na

Braam   Yoghurt   Dille	10
Witte Chocolade   Kamille   Honingraat	10

## DIGESTIF

Sandeman Port Tawny/Ruby	5
Poley Pedro Ximenez 10 Year	7
Moscatel Roxo De Setúbal	6
Château Gravas Sauternes	7
Château Jaubertie Mirabel	6
Pajzos Tokaj Late Harvest	7
Special Coffee's   Irish   Spanish   French   Italian	9

