



Vleesgerechten

Al onze hoofdgerechten worden met garnituren geserveerd, deze kunt u altijd onbeperkt extra bestellen

Runder rib eye steak

Rib eye van de grill met een saus van sjalotten gesmoord in witte wijn en jus de veau geserveerd met appelcompote en aardappel garnituur

17,50

Kip Contiki

Pittig gekruide stukjes kip met roerbak groenten, paprika, stukjes ananas en cashew noten geserveerd met een frisse salade en pommes frites

15,50

Biefstuk van de zijlende

Een heerlijke biefstuk van de grill, gesneden van de zijlende met een huis gemaakte saus naar keuze: peper-, champignon room-, Stroganoff- of rode wijnsaus geserveerd met gemengde salade en aardappelgarnituur

18,50

Lamsfilet

New Zeelands lam rosé gegrild op een bedje van ravioli gevuld met Pommodori tomaat en een saus van bospaddestoelen vergezeld van aardappel garnituur en gemengde salade

19,-

Spareribs

De "Bij Kobus" spareribs zoals in de wijde omgeving bekend geserveerd met verschillende sauzen, een frisse salade en pommes frites (onbeperkt)

19,50

Halve portie voor de kleinere eter

15,50

Saté

Saté van varkenshaas gebakken op de grill, met huisgemaakte pindasaus compleet met brood, kruidenboter, rauwkost, huisgemaakte aardappel salade en pommes frites

15,50

100 % Runderburger

Van Achterhoeks rundvlees (Pennings vlees en vee) met uitgebakken spek en burger relish geserveerd met gemengde salade en pommes frites

16,50



Visgerechten

Al onze hoofdgerechten worden met garnituren geserveerd, deze kunt u altijd onbeperkt extra bestellen

Pangafilet

Pangafilet opgerold met een hoedje van gerookte zalm op een witte wijn saus geserveerd met gemengde salade en aardappelgarnituur 15,50

Zalmfilet

Zalmfilet op de huid gegrild geserveerd met een witte wijn bieslooksaus, een frisse gemengde salade en aardappelgarnituur 17,50

Tonijn van de grill

Omgeven door een dressing van sojasaus, bosui en knoflook sesamzaad geserveerd met een salade en gebakken aardappel 19,50

Visvlecht

Vlechtwerk van vis gebakken in de oven bestaande uit verschillende vissoorten op een roomsaus met Pernod geserveerd met aardappelgarnituur en gemengde salade 17,50

Roodbaars filet

Roodbaars ingesmeerd met knoflook olie op de huid gegrild Geserveerd op een bedje van diverse slasoorten en blokjes tomaat met daarbij een aardappelgarnituur 16,50

Black Tiger Garnalen

Black Tiger garnalen (gepeld) zachtjes gebakken in de knoflookolie met bosuitjes met tagliatelle pasta en een witte wijnsaus met bieslook, geserveerd met gemengde salade 17,00