



## 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

18,50

### *Kip Contiki*

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

16,50

### *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

19,50

### *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

19,75

### *Spareribs*

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

19,95

Halve portie voor de kleinere eter

16,50

### *Saté*

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

16,50

### *100 % Runderburger*

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

17,50



## 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 16,50

### *Zalmfilet*

Zalmfilet op de huid gegrild geserveerd met een witte wijn bieslooksaus, een frisse gemengde salade en aardappelgarnituur 18,50

### *Tonijn van de grill*

Omgeven door een dressing van sojasaus, bosui en knoflook sesamzaad geserveerd met een salade en gebakken aardappel 19,95

### *Visvlecht*

Vlechtwerk van vis gebakken in de oven bestaande uit verschillende vissoorten op een roomsaus met Pernod geserveerd met aardappelgarnituur en gemengde salade 18,50

### *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 17,50

### *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 18,-