

Koude voorgerechten

<i>Lauw warme kip salade</i> *	medium	large
Gemengde salade met stukjes lauwarme gekruide kip, ananas, noten, bieslook en crème fraîche	8,75	11,-
<i>Mediterrane Salade</i> *		
Salade met een frisse Balsamico dressing, honing geitenkaas, olijven tapenade, broodcroutons met grote garnalen zachtjes gebakken in de knoflook olie	10,-	11,95
<i>Salade Kobus</i> *		
Salade met een frisse Balsamico dressing, honing geitenkaas, olijven tapenade, broodcroutons met biefstukpuntjes en champignons gebakken in knoflooksesam	8,75	11,-
<i>Gerookte zalm</i>		
Gerookte zalm met crème fraîche, broodcroutons en rode ui snippers		9,95
<i>Carpaccio</i>		
Flinterdun gesneden gemarineerde runderkogel biefstuk met Pesto dressing, verse olijven, geraspte Parmezaan krullen en broodcroutons		9,95
<i>Of je worst lust ???</i>		
In een weiland aan de rand van Vethuizen lopen de varkens van Sanders Hof. De varkens lopen het hele jaar buiten. Daar kunnen ze wroeten en ze krijgen er de tijd om rustig te groeien. Deze combinatie met een ambachtelijke worstmakerij levert een uniek product op. voor meer informatie www.sandershof.nl		12,50
<i>Proeverij van Visheerlijkheden</i>		
Een combinatie van gerookte zalm, gemarineerde zalm en grote garnalen in filodeeg gebakken in de olie geserveerd met een zoete pittige saus		12,50
<i>Tapas (een rondje keuken)</i>		
Combinatie van onze verschillende warme en koude voorgerechten Per twee personen	P.p.	11,85
<i>Broodjes</i>		
Broodjes met huisgemaakte kruidenboter en verse olijven tapenade		4,95

Warme voorgerechten

<i>Tomatensoep</i>		
Huisgemaakte buitengewoon lekkere tomatensoep met een scheutje room		4,-
<i>Viensoep</i>		
Krachtige soep op smaak gebracht met uitgebakken spekjes en tijm geserveerd onder broodcroutons en geraspte kaas		4,-
<i>Seizoensoep</i>		
Soep , afwisselend		4,50
<i>Garnalen in filodeeg</i>		
Grote garnalen in filodeeg krokant gebakken in olie geserveerd op een bedje van gemengde salade met apart een zoet pittige saus		11,-
<i>Black tiger met ravioli</i>		
Ravioli gevuld met zongedroogde tomatenvulling en daarboven op Black Tiger garnalen gebakken in knoflook olie		9,75

Pasta en Vegetarische gerechten

<i>Pasta schotel</i> *		
Pasta schotel met room, paprika, rode ui, kappertjes, gerookte zalm en salade		13,50
<i>Ravioli</i> *		
Ravioli gevuld met zongedroogde tomatenvulling met een saus van ham, champignons, bieslook en gemengde salade *		12,50
<i>Tortilla schotel</i>		
Roerbakgroenten, champignons, sweet peppers en cashewnoten Geserveerd met een gemengde salade en een kruidige koude tomatensaus		15,95

Vleesgerechten

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

<i>Runder rib eye steak</i>		
Rib eye van de grill met een saus van sjalotten gesmoord in witte wijn en jus de veau geserveerd met appelcompote en aardappel garnituur		19,50
<i>Kip Contiki</i>		
Pittig gekruide stukjes kip met roerbak groenten, paprika, stukjes ananas en cashew noten geserveerd met een frisse salade en pommes frites		17,50
<i>Biefstuk van de zijlende</i>		
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
<i>Lamsfilet</i>		
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
<i>Spareribs</i> (onbeperkt)		
De "Bij Kobus" spareribs zoals in de wijde omgeving bekend geserveerd met verschillende sauzen, een frisse salade en pommes frites		21,50
Halve portie voor de kleinere eter (niet onbeperkt)		17,50
<i>Saté</i>		
Saté van varkenshaas gebakken op de grill, met huisgemaakte pindasaus compleet met brood, kruidenboter, rauwkost, huisgemaakte aardappel salade en pommes frites		16,50
<i>100 % Runderburger</i>		
Van Achterhoeks rundvlees (Pennings vlees en vee) met uitgebakken spek en burger relish geserveerd met gemengde salade en pommes frites		18,50

Gerechten voorzien van een * kunnen vegetarisch bereid worden

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

19,50

Tonijn van de grill

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

21,-

Visvlecht

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

19,50

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

18,50

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,-

Desserts en koffie specialiteiten

(op onze desserts gebruiken wij gebrande amandelen als decoratie)

Appeltaart

Warme appeltaart met vanille saus, kaneel- speculaas ijs en slagroom

6,75

Dame blanche

Vanille roomijs met slagroom en warme chocoladesaus

5,75

Boswandeling

Citroen-, mango- en cassis sorbet ijs met slagroom, vers fruit en huisgemaakte vruchtensaus

6,75

Coupe “Kobus”

Combinatie van Crème Brûlée ijs, Walnoot ijs, en Karamel ijs met gemengde noten chocolade krullen en gesuikerde amandelen

6,50

Fruit

Vers fruit salade met slagroom en bosvruchten saus

6,50

Wafel

Gesuikerde wafel met kaneel- speculaas ijs

6,-

Grand dessert

Een combinatie van de verschillende desserts, per persoon

9,50

Kinderijs

Kinderijsje met vanille-ijs en vruchtensaus met een verrassing

3,25

Koffie

Irish coffee (Jameson), French (grand marnier) , Spanish (Tia maria), Mexican (Khalua), Italian (Amaretto) of DOM (Dom Benedictine) vanaf

7,25

Koffie “Kobus”

Koffie met daarin likeur 43 met slagroom, mokka boontjes en bonbons

7,75

BBQ tijd

Of geen zin om te koken

De befaamde “ Bij Kobus “ spareribs voor thuis.

Ook dat kan

Portie spareribs kant en klaar,
2 marinade's, rauwkost,
aardappelganituur, broodjes, en
verschillende sauzen
€ 21,50 p.p.

Wel even bellen van te voren
0314-652877