

Koude voorgerechten

Lauw warme kip salade *
Gemengde salade met stukjes lauwwarme gekruide kip, ananas, noten, bieslook en crème fraîche

	medium	large
	12,50	15,50

Mediterrane Salade *
Salade met een frisse Balsamico dressing, honing geitenkaas, olijven tapenade, broodcroutons met grote garnalen zachtjes gebakken in de knoflook olie

	13,50	16,50
--	-------	-------

Salade Kobus *
Salade met een frisse Balsamico dressing, honing geitenkaas, olijven tapenade, broodcroutons met biefstukpuntjes en champignons gebakken in knoflooksesam

	12,50	15,50
--	-------	-------

Gerookte zalm
Gerookte zalm met crème fraîche, broodcroutons en rode ui snippers

	13,50	
--	-------	--

Carpaccio
Flinterdun gesneden gemarineerde runderkogel biefstuk met Pesto dressing, verse olijven, geraspte Parmezaan krullen en broodcroutons

	13,50	
--	-------	--

Of je worst lust ???
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

	15,50	
--	-------	--

Proeverij van Visheerlijkheden
Een combinatie van gerookte zalm, gemarineerde zalm en grote garnalen in filodeeg gebakken in de olie geserveerd met een zoete pittige saus

	16,50	
--	-------	--

Tapas (een rondje keuken)
Combinatie van onze verschillende warme en koude voorgerechten
Per twee personen

P.p.	14,50	
------	-------	--

Broodjes
Broodjes met huisgemaakte kruidenboter en verse olijven tapenade

	7,50	
--	------	--

Warme voorgerechten

Tomatensoep
Huisgemaakte buitengewoon lekkere tomatensoep met een scheutje room

	6,00
--	------

Viensoep
Krachtige soep op smaak gebracht met uitgebakken spekjes en tijm geserveerd onder broodcroutons en geraspte kaas

	6,00
--	------

Seizoensoep
Soep , afwisselend

	7,00
--	------

Garnalen in filodeeg
Grote garnalen in filodeeg krokant gebakken in olie geserveerd op een bedje van gemengde salade met apart een zoet pittige saus

	14,00
--	-------

Black tiger met ravioli
Ravioli gevuld met wisselende vulling en daarboven op Black Tiger garnalen gebakken in knoflook olie

	14,50
--	-------

Pasta en Vegetarische gerechten

Pasta schotel *
Pasta schotel met room, paprika, rode ui, kappertjes, gerookte zalm en salade

	16,50
--	-------

Ravioli *
Ravioli gevuld met wisselende vulling met een saus van ham, champignons, bieslook en gemengde salade *

	16,50
--	-------

Tortilla schotel
Roerbakgroenten, champignons, sweet peppers en cashewnoten Geserveerd met een gemengde salade en een kruidige koude tomatensaus

	18,50
--	-------

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 gemengde salade en aardappelgarnituur

	22,50
--	-------

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

	20,50
--	-------

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

	22,50
--	-------

Lamsfilet
New Zeelands lam rosé gegrild op een bedje van ravioli gevuld wisselende vulling en een saus van bospaddestoelen vergezeld van aardappelgarnituur en gemengde salade

	24,50
--	-------

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

	24,95
--	-------

Halve portie voor de kleinere eter (niet onbeperkt)

	19,50
--	-------

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

	19,50
--	-------

100 % Runderburger
Van Achterhoeks rundvlees (Pennings vlees en vee) met uitgebakken spek en burger relish geserveerd met gemengde salade en pommes frites

	21,50
--	-------

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 21,50

Zalmfilet

Zalmfilet op de huid gegrild geserveerd met een witte wijn bieslooksaus, een frisse gemengde salade en aardappelgarnituur 24,50

Tonijn van de grill

Omgeven door een dressing van sojasaus, bosui en knoflook sesamzaad geserveerd met een salade en aardappelgarnituur 25,50

Visvlecht

Vlechtwerk van vis gebakken in de oven bestaande uit verschillende vissoorten op een roomsaus met Pernod geserveerd met aardappelgarnituur en gemengde salade 23,50

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 23,50

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 22,00

Desserts en koffie specialiteiten

(op onze desserts gebruiken wij gebrande amandelen als decoratie)

Appeltaart

Warme appeltaart met vanille saus, kaneel- speculaas ijs en slagroom 9,50

Dame blanche

Vanille roomijs met slagroom en warme chocoladesaus 8,00

Boswandeling

Citroen-, mango- en cassis sorbet ijs met slagroom, vers fruit en huisgemaakte vruchtensaus 9,00

Coupe “Kobus”

Combinatie van Crème Brûlée ijs, Walnoot ijs, en Karamel ijs met gemengde noten chocolade krullen en gesuikerde amandelen 9,00

Fruit

Vers fruit salade met slagroom en bosvruchten saus 9,00

Wafel

Gesuikerde wafel met kaneel- speculaas ijs 8,50

Grand dessert

Een combinatie van de verschillende desserts, per persoon 12,50

Kinderijs

Kinderijsje met vanille-ijs en vruchtensaus met een verrassing 5,00

Koffie

Irish coffee (Jameson), French (grand marnier) , Spanish (Tia maria), Mexican (Khalua), Italian (Amaretto) of DOM (Dom Benedictine) vanaf 8,25

Koffie “Kobus”

Koffie met daarin likeur 43 met slagroom, mokka boontjes en bonbons 8,75

Spareribs

geen zin om te koken

De befaamde
“ Bij Kobus “
spareribs voor thuis.

Ook dat kan

Portie spareribs kant en klaar,
2 marinades, rauwkost,
aardappelgarnituur, broodjes, en
verschillende sauzen
€ 24,95 p.p.

Wel even bellen van te voren
0314-652877