

LUNCH

WIJ SERVEREN LUNCH VAN 11:00 TOT 16:00

Barra - Spaanse baguette

GEROOKTE ZALM | 14

Zure room | kappertjes | bieslook | zoetzure rode ui

PHILLY CHEESE STEAK | 16

Paprika | ui | cheddarsaus | Parmezaanse kaas | mayonaise

BURRATA | 14

Tomaat | pesto | kropsla | gepofte paprika

AVOCADO | 13

Pancetta (Italiaans spek) | tomaat | ei | kropsla mayonaise

Maïsbrood

CARPACCIO | 18

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | rucola kappertjes | pijnboompitten | sjalot | bieslook

CAS & KAS PLANT BASED KROKETTEN | 12

Mosterd

Specials

VITELLO TONNATO | 14

Focaccia | kalfsfricandeau | tonijnmayonaise rucola | kappertjes | Parmezaanse kaas

FRIED CHICKEN SANDWICH | 14

Potato bun | gefrituurde kippendij met sticky saus ijsbergsla | sriracha mayonaise | augurk | maïs

EGGS BENEDICT | 13

Brioche brood | 2 gepocheerde eieren avocado | baby spinazie | hollandaise extra zalm | + 3.5

Salades

de gehele dag te bestellen

SALADE KROKANTE KIP | 18

Gefrituurde kipdijfilet | kropsla | ei | croutons sesamdressing | Parmezaanse kaas | rode ui | brood

SALADE ZALM | 18

Gerookte zalm | kropsla | tomaat | feta | olijven komkommer | rode ui | brood

85% VAN ONZE GROENTEN ZIJN



DINER

WIJ SERVEREN DINER VAN 17:00 TOT 22:00

Voorgerechten

BRIOCHE | 8.5

Potato brioche bun | opgeklopte boter Ladi Biosas olijfolie

TONIJNTARTTAAR | 19

Crème van avocado met togarashi | mango ponzu gel | koriander-muntolie | mosterdzaad

CHEF'S CARPACCIO | 17

Truffelmayonaise | kappertjes | pijnboompitten Parmezaanse kaas | sjalot | bieslook | rucola

BURRATA | 16

Aubergine | salsa romesco | mint

WILDE GAMBA'S | 19

5 wilde gamba's in knoflook | rode peper | witte wijn

OESTERS | 24

Fine de Claires | ½ dozijn | sjalot | rode wijnazijn

PATA NEGRA | 50 GRAM 16 | 100 GRAM 29

Hoofdgerechten

WILDE ZEEBAARS | 32

Tom Kha Kai | kokosrijst | limoenbladolie paksoi | mosselen

CRUNCHY CAULIFLOWER | 21

Gefrituurde bloemkool | yoghurt Roseval aardappel | chimichurri

PASTA GAMBA'S | 22

Linguine | wilde gamba's | rode peper | knoflook witte wijn | cherry tomaatjes | peterselie

CORNELIS BURGER | 21

Rund | cheddar | kropsla | tomaat | augurk gekarameliseerde rode ui | burgersaus | frites

VEGETARISCHE BURGER | 20

Plant based | cheddar | kropsla | tomaat | augurk gekarameliseerde rode ui | burgersaus | frites



Allergenenkaart
SCAN DE QR-CODE

3-Gangen Cornelis menu | 39.5

VITELLO TONNATO

Kalfsvlees | tonijnmayonaise | Parmezaanse kaas kappertjes | rucola

LADY STEAK | 180 GRAM

Rumpsteak gegrild in de Mibrasa béarnaise | friet | salade

DAME BLANCHE

Vanille-ijs | chocolade saus

Het mooiste stukje vlees van de Mibrasa grill

Vlees is onze specialiteit! Geserveerd met verse frites.
Heeft u liever zoete aardappelfrites? Extra +2

BAVETTE | 200 GRAM 29

OSSENHAAS | 200 GRAM 38

RIBEYE | 250 GRAM 38

CÔTE DE BOEUF | 950 GRAM 89

Bijgerechten

SPINAZIE À LA CRÈME | 9

Parmezaanse kaas | pijnboompitten

VERSE FRITES | 6

Mayonaise

SALADE | 7

Kropsla | tomaat | komkommer croutons | citroendressing | rode ui

GEMARINEERDE CHAMPIGNONS | 9

Sherry | knoflook

ZOETE AARDAPPELFRITES | 7

Truffelmayonaise

Sauzen

PEPERSAUS | 4.5

CORNELIS JUS | 4.5

Gepofte knoflook | tijm rozemarijn

CHIMICHURRI | 3.5

BÉARNAISE | 3.5

SUSHI

WIJ SERVEREN SUSHI VAN 12:00 TOT 22:00

EBI TEMPURA | 8 st. 19.5

Ebi fry | komkommer | surimi koriandermayonaise | unagisaus | ikura

SPICY TUNA | 8 st. 21

Tonijntartaar | komkommer | gepofte rijst | haringkuit togarashi | spicy miso | bieslook

SALMON TORCH | 8 st. 19.5

Zalm | komkommer | avocado | crispy tempura | ikura teriyakisaus

CRISPY CHICKEN | 8 st. 21

Krokante kip | mango | komkommer | bosui krokante ui | wakame jalapeño mayonaise

RAINBOW | 8 st. 21

Ebi fry | zalm | tonijn | komkommer | avocado masago | kumquat | teriyakisaus | yuzu mayonaise

PEPPER BEEF | 8 st. 21

Beef | asperge tempura | oshinko | komkommer knoflookchips | zwarte pepersaus | bieslook

PROEVERIJ VAN NIGIRI | 14

4st. nigiri | zalm | tonijn | beef | torched zalm

SASHIMI PLATTER | 18

3st. zalm | 3st. tonijn

Desserts

PORNSTAR MARTINI DESSERT | 15

Passievrucht curd | roomkaas | mango sorbet merengue | crumble

KUS VAN CORNELIS | 15

Witte chocolade | vanille | aardbeien marmelade frambozen sorbet | gel van duindoornbes

NEW YORK STYLE CHEESECAKE | 14

Bosvruchtenjam | aardbeien mint sorbet

DAME BLANCHE | 12

Huisgedraaid vanille-ijs | warme chocoladesaus

GRAND DESSERT | VANAF 2 PERSONEN | 17

Proeverij van de chef | prijs per persoon