

LUNCH

Wij serveren lunch tot 16:00

Luxe broodjes

Gemarineerde kippendij

Malse kippendij | kropsla | Caesardressing | Parmezaanse kaas | zilverui | 15

Gerookte zalm

Met pepperonata | rode ui-compote | frisse basilicum-citroenmascarpone | 16

Burrata

Romige burrata | zongedroogde tomaten tapenade
cherry tomaat | salsa verde | landcress | 16

Pastrami

Dun gesneden pastrami | duxelle van champignons
dragonmayonaise | mosterdsla | 17

Steak sandwich

Malse flat iron steak | flaguette | Gruyère
gekarameliseerde ui | 19

Zuurdesem

Carpaccio

Dungesneden carpaccio | basilicummayonaise | sjalot | bieslook
Parmezaanse kaas | kipspekzout | 16

Kroketten

2 kroketten op brood, keuze uit:

(Rund) draadjesvlees kroketten met mosterdmayonaise | 12

Vegan kroketten met mosterdmayonaise | 12

Garnalenkroketten met cocktailsaus | 19

Cornelis special

Butifarra con mongetes

Catalaanse venkelworst | witte bonen | knoflook
zuurdesembrood | 16

Salades

Caesar salade

Gegrilde kippendij | gekookt ei | Parmezaanse kaas
Caesardressing | croutons | 19

Caprese

Romige burrata | tomaat | rucola | perzik | basilicum | 19

Heeft u haast?

Gaat u na het diner door naar het theater, de bioscoop of een andere afspraak in de stad? Laat het ons weten, dan houden wij graag rekening met uw planning.



Allergenenkaart
English menu
Scan de QR-code

TO SHARE

Te bestellen tot 22:00

Shared dining

2 à 3 gerechten per persoon zorgt voor een rijk gevulde tafel om zoveel mogelijk smaken te ontdekken.

Rundertataki

Kort aangebraden | kimchi | emping | teriyakisaus | 19

Krokante octopus

Met kreeftensaus | calamansi-vinaigrettet | jonge veldsla | kaffir | 19

Ossenhaaspuntjes

Malse ossenhaaspuntjes | jalapeño | paprika | romige blauwe kaas | 18

Zeeuwse oesters 'creuses'

3 stuks | 12

6 stuks | 22

12 stuks | 40

Ceviche van Corvina

Citrus gemarineerde corvina | bonito | panko rode ui | maracujakaramel | land cress | 16

Mini hamburgers

2 stuks à 90 gram

Cornelis burgersaus | cheddar | 16

Krokante kippendij

Goudbruin gebakken kippendij | unagisaus | zoet-zure groenten | 14

Falafel

Met rode kool | komijn | munt | sumac | frisse yoghurt | 14

BBQ aubergine

Op de BBQ bereide aubergine | pico de gallo | rode peper | witte bonen koriander | 14

Brioche brood

Luchtig gebakken brioche | met honing gefermenteerde knoflookboter | 9

Oesterzwam tempura

Kimchi | yuzumayonaise | sojadressing | 15

Gegrilde kippendij tandoori style

Gemarineerde kippendij | crème van cashewnoot | friszure limoen | 15

Coquille

Zacht gegaarde cocquille | bloemkool-hazelnootcrème | rijke dadeljus | 19

Wilde gamba's

5 stuks | piment d'Espelette | room | salsa verde | 22

Bijgerechten

Friet

Verse friet met schil | mayonaise | 6

Zoete aardappelfriet

Met basilicum-mayonaise | 7

Gebakken rijst

Rode peper | lente ui | 6

Seizoensgroenten | 9

Salade

Kropsla | tomaat | zoet-zure groenten | yoghurt dressing | 7

DINER

Te bestellen vanaf 17:00

Voorgerechten

Gerookte zalm

Met radijs | biet | zoet-zure ui | gerookte paprika
gepofte witte rijst | 16

Gerookte eendenborst

Fijn gerookte eendenborst | pecan | dadelcompote | kropsla | mosterdzaad | 16

Burrata

Romige burrata | zongedroogde tomaten-tapenade | cherry tomaat
frisse salsa verde | landcress | 16

Carpaccio

Dungesneden rundercarpaccio | basilicummayonaise | sjalot | bieslook
Parmezaanse kaas | kipspekzout | 16

Tonijntartaar

Verse tonijntartaar | avocado | mango | citrusfrisse yuzu-sojadressing | 20

Hoofdgerechten

Parelhoen suprême

Mals gebakken parelhoen | truffeljus | 25

Gestoomde rundersukade

Met jus | 25

Corvina

Op de huid gebakken corvina | frisse salsa verde | 26

Ravioli*

Gevuld met knolselderij | truffelroomsaus | 23

Van de Mibrasa grill

Tomahawk steak | jus de veaux | 1kg | 75

Ossenhaas | jus de veaux | 200 gram | 42

Flat iron steak | jus de veaux | 150 gram | 29 / 200 gram | 35

Iberico procereur | Dadeljus | 200 gram | 29

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
aardappelgratin (m.u.v. de ravioli) en seizoensgroenten.*

Onze vleesgerechten worden geserveerd met

Desserts

Crème brûlée

Met calamansi | venkelcrumble
vanille-kardemom roomijs | 14

Oreo-cheesecake

Met gemarineerde aardbeien | 16

Cornelis snicker

Pure chocoladeganache
gezouten pinda karamel chocoladesorbet | 16

Dame blanche

Vanille-roomijs | warme chocoladesaus | slagroom | 12

Kaasplankje

3 soorten | gemberconfituur | rozijnenbrood | 19

CHEF'S MENU

Vanaf 17:00 te bestellen

3-GANGEN €42

Stel uw eigen 3-gangen diner samen en geniet van een vaste, voordelige menu prijs.

Alle gerechten ook los te bestellen.

Voorgerechten

Gerookte zalm

Met radijs | biet | zoet-zure ui | gerookte paprika
gepofte wilde rijst

Gerookte eendenborst

Fijn gerookte eendenborst | pecan | dadelcompote | kropsla | mosterdzaad

Burrata

Romige burrata | zongedroogde tomaten-tapenade | cherry tomaat
frisse salsa verde | landcress

Carpaccio

Dungesneden rundercarpaccio | basilicummayonaise | sjalot | bieslook
Parmezaanse kaas | kipspekzout

Tonijntartaar

Verse tonijntartaar | avocado | mango | citrusfrisse yuzu-sojadressing | +4

Hoofdgerechten

Parelhoen suprême

Mals gebakken parelhoen | truffeljus

Gestoofde rundersukade

Met jus

Corvina

Op de huid gebakken corvina | frisse salsa verde

Ravioli*

Gevuld met knolselderij | truffelroomsaus

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
aardappelgratin (m.u.v. de ravioli) en seizoensgroenten.*

Desserts

Oreo-cheesecake

Met gemarineerde aardbeien

Kaasplankje

3 Soorten | gemberconfituur | rozijnenbrood