

## Dessert

**'Hemelse modder'** van pure chocolade en geslagen zoete lobbige room en geschaafde witte chocolade.

€ 8,50

## Kaas

### Messenklever

(traditioneel van zuursel en stremsel)

### Stroese dame

(natuurlijk gerijpte rauwmelkse geitenkaas)

### Boerenkaas met Fenegriek

(Fenegriek is een kruid met een smaak van walnoten)

### Terra cotta

(- verwijst naar de kleur van de kaas - bunker gerijpt op het voormalige vliegveld Twente)

### Blauwe klaver

(Hollandse blauwschimmel)

€ 11,50

### Restaurant Koperen Kees

Spinhuisplein 14  
8011 ZZ Zwolle

Telefoon (038) 427 73 88

info@koperenkees.com  
www.koperenkees.com

### U kunt ook bij Kees Lunchen!

Maandag t/m Vrijdag  
van 09.00 tot 17.00 uur

**Kleine warme Hollandse appeltaart** van Goudreinet met kaneel en een crème van rum en boerenjongens-roomijs.

€ 8,00

**Gebakken wentelteefjes** van suikerbrood en een hangop van zwart en rood fruit een tuilles (koekje) van Sallandse honing uit Olst.

€ 8,00

**Crème brûlée** van kersen gecombineerd met messenkleverkaas en een compote van kersen.

€ 9,00

KOPEREN  
KEES  
RESTAURANT

## A LA CARTE Voorgerechten

**Romige knolselderij soep**  
met Hollandse grijze garnaltjes  
en soepstengels bestrooid met  
komijn en zeezout.

€ 8,50



**Hollandse bloemkoolcrème**  
met drie gebakken coquilles,  
gepofte maïs en een scharrel  
eiersaus.

€ 9,00

## Hoofdgerechten

**Op de huid gebakken  
roodbaarsfilet** met een  
stamppotje van rozenvlaard-  
appel, rauwe andijvie en een  
jus van dragon en krokante  
blokjes aardappel.

€ 18,00

Alle hoofdgerechten worden  
geserveerd met gepofte Charlotte-  
aardappelen met kruidenboter en  
een rauwkost van zoetzure  
komkommer, paprika en rode ui.

**Langzaam gegaarde kalfswang**  
in herfstbockbier met laurier met  
daar bij zuurkool en een saus van  
lichte knoflook.

€ 17,50



**Tartaar van gerookte makreel**  
en banaan geserveerd met  
bietenblad, sjalotten in het zuur  
en kappertjesmayonaise.

€ 9,00



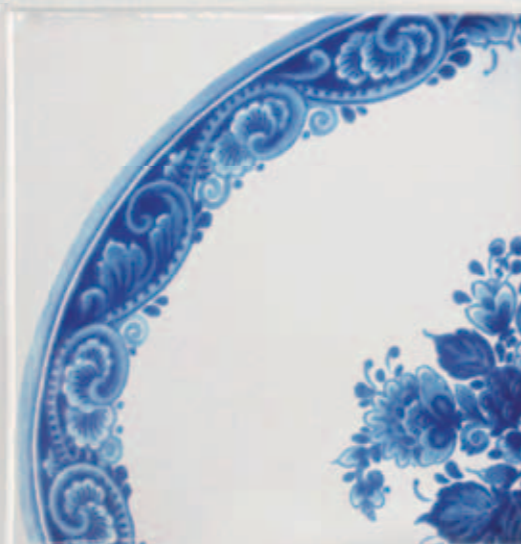
**Wilde eendenborstfilet**  
met zijn eigen boutje die  
gekonfijt is in ganzenvet met  
boeren rode kool en een saus  
van gember.

€ 19,00



**Runderstoofvlees uit  
Veeningen** - koud geserveerd  
- met pruimen en een schorse-  
nerensalade aangemaakt met  
een walnotendressing.

€ 10,00



**Timbaaltje van Hollandse  
blauwader- en geitenkaas**  
met een wortel puree en een  
heidehoningdressing.

€ 9,50

**Gebakken hertenrug** met een  
risotto van parelgort en truffel  
met gestoofde winterpeen en  
een saus van rode port.

€ 21,50



**Drie kroketjes gemaakt van  
koolraap en salie** met een saus  
van rode paprika en witte ui en  
chips van schorseneren.

€ 16,00