

DESSERTS

Drie soorten sorbet ijs <i>three kinds of sorbet-ice</i>	9,50	Milkshake van Italiaans schepijs <i>vanilla, lemon, passion or strawberry</i>	8,50
Dame blanche <i>vanilla-icecream with warm chocolate</i>	10,00	Saense gebakken duivenkater met vanillesaus en salty caramel ijs	9,00
Chocotrio <i>chocolat tartelette, ruby mousse and choclote chips icecream</i>	10,00	sweetbread with vanilla sauce and salty caramel ice cream	
		Even flink zijn, selectie van 5 kleine desserts	14,50
		grand dessert, selection of five small desserts	

VOOR BIJ DE BORREL

BITTER GARNITUUR

"Roxy's" jong belegen kaasblokjes <i>young cheese cubes</i>	9,50	Runder bitterballen <i>van Dobben ragoutballs 9 pcs</i>	10,50
Plakjes Parmaham <i>slices of Parmaham</i>	10,50	Kleine frikandellen <i>small sausages 9 pcs</i>	8,00
Portie leverworst <i>portion Dutch liverwurst</i>	8,00	Kleine kaassouffles <i>small cheesesouffles 9 pcs</i>	10,00
Mix van bovenstaande <i>mixed fingerfood above</i>	9,50	Mix van bovenstaande <i>mixed fingerfood above</i>	10,00

SNACKS & HAPJES

Nacho's met gehakt, kaas, guacamole en pikante tomatensaus <i>tortilla chips with minced meat, cheese, guacamole and spicy tomatosauce</i>	10,00	Broodplank met aioli, boter, tapenade en hummus <i>breadplateau with aioli, butter, tapenade and hummus</i>	8,50
Kaastengels <i>cheese rolls 9 pcs</i>	11,00	Crostini met gerookte zalm en limoenmayonaise <i>crostini smoked salmon and lime- mayonnaise 4 pcs</i>	11,50
Huisgemaakt patatje <i>french fries mayo, ketchup, curry or peanutsauce</i>	vanaf 7,50	Crostini met carpaccio <i>crostini with carpaccio 4 pcs</i>	11,50
1 Kalfskroket met Zaanse mosterd <i>van Dobben vealcroquette with Zaanse musterd</i>	5,50	Borrelproeverij 2 pers <i>tasting of various luxury fingerfood for two</i>	16,00
Huisgemaakte bal gehakt volgens oma's recept <i>grandma's meatbal</i>	vanaf 6,50	Rauwkost sticks met hummus <i>vegetables sticks with hummus</i>	8,00

DINERKAART



De Koperen Bel Zaandam

VOORGERECHTEN

GESERVEERD MET BROOD EN BOTER

SOEPEN

Franse uiensoep met een kaascrouton
french onion soup with a cheese crouton
€ 8,50



Tomaat-paprika-soep met basilicum mascarponecrème
tomato-bellpeppersoup with basil mascarponecream
€ 8,50

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio met Parmezaan, cashewnoten, pesto of truffelmayonaise
beef carpaccio with Parmesan, cashews and pesto or trufflemayonnaise
€ 13,50
maaltijdsalade/large € 23,50



Geitenkaas met gekarameliseerde appel, vijgenchutney en noten crumble
goat cheese with caramelized apple, fig chutney and crumble of nuts
€ 13,00
maaltijdsalade/large € 23,00

Gerookte zalm, Hollandse garnalen, makreel en vodka limoenmayonaise
smoked salmon, Dutch shrimps, mackerel and vodka lime mayonnaise
€ 15,00
maaltijdsalade/large € 25,00

Hollandse garnalen cocktail met avocado en vodka limoenmayonaise
Dutch shrimp cocktail with avocado and vodka lime mayonnaise
€ 15,50

Proeverij van vier kleine voorgerechten
tasting of four small appetizers
€ 18,50

SPAAR VOOR KORTING

op bittergarnituur, hoofd-, en nagerechten met ons spaarsysteem.
Download de app van Piggy op uw telefoon en bekijk ons actuele aanbod

HOOFDGERECHTEN

MET HUISGEMAAKTE FRIET & SALADE

Hollandse ossenhaas met gebakken paddenstoelen en truffeljus of roze pepersaus
Dutch steak tenderloin 200gr with mushrooms and truffle gravy or pink peppersauce
€ 34,00

Black Angus "New York steak" met gepofte aardappel, crème fraîche en chimichurri
Black Angus "bavette" with baked potato, crème fraîche and chimichurri
€ 29,00

Kalfssukade met stampot van het seizoen
tender veal with potato stew of the season
€ 23,00

Wok ossenhaaspuntjes of gamba's of gemengd met groenten, pikante oestersaus en basmatirijst
wok beef tenderloin or prawns or mixed with vegetables, spicy oystersauce and nutrice
€ 30,00

Coq au vin in Riesling roomsaus à la "Koperen Bel"
chicken stew in white wine cream sauce
€ 22,50

Saté varkenshaas met atjar en pindasaus volgens eigen recept en notenrijst
pork tenderloin satay with atjar, peanutsauce and nutrice
€ 24,00

Spareribs met pikante saus en kurkuma aioli
spareribs with spicy sauce and turmeric aioli
€ 24,00



Huisgemaakte vegetarische curry van het seizoen
Homemade vegan curry of this season
€ 22,00

Vis van het moment
Our seasonal menu includes the catch of the day

KLEIN TOETJE

Limoncello passievrucht	7,50
<i>limoncello and passionsorbet</i>	
Limoncello aardbei	7,50
<i>limoncello and strawberriesorbet</i>	
Affogato	6,50
<i>vanilla icecream with espresso</i>	

EXTRA'S

Brood en boter	2,50
Friet	3,50
Groenten	3,50
Salade	3,00
Warme saus	2,50