



voor bij het aperitief

100 gr. handgesneden **CULATELLO-ham** voor bij het aperitief | **tien**
een blikje echte **ortiz tonijn** met een beetje mayonaise en een homp brood | **tien**

VOORGERECHTen

TERRINE GANZENLEVER appelcompote en briochebrood **zeventienvijftig (!)**

Pannenkoekjes met pekingeend hoi-sin / wasabi-mayo / bosui | **tien**

Salade geitenkaas Linzen / honing-kletskep / BBQ biet hazelnoot **zeven**

Carpaccio Rauw op het keukenblok geklopt (sorry voor het lawaai) | **tien**

Steak Tartare klassiek garnituur / RAUWE dooier | **tien**

RAUW Plateau selectie voorgerechten, voor wie niet kiezen kan **twalfvijftig**

HOOFDSHOTELS

Ossenhaas biefstuk / pepersaus / grillgroentes / aardappel | **twee-en-twintig**

BIG BUTCHERS BURGER dry-aged / Avocado / Baskische ketchup | **twintig**

thai curry bowl Ossenhaas | nOODLES / limoen | pinda | **eenentwintig**

kabeljauwrugfilet / prakaardappel / Paddestoel / beurre blanc **vierentwintig**

Steak Tartare de klassieker in het groot / huisgemaakte pommes frites **twintig**

gegrilde haan Franse coquelette / frites / mais / Salsa | **twee-en-twintig**

ERBIJ

Frites & mayonaise | **drievijftig**

Gemengde groene sla, vinaigrette, kruidencroutons | **drievijftig**

4 soorten geroosterde seizoensgroenten | **viervijftig**

NAGERECHTen

ARRETJESCAKE ! #chocolade #caramel #vanille-ijs | **zeven**

TARTE TATIN #versuitdeoven #kaneel-ijs #rozemarijn **achtvijftig**

Zwitserse Notentaart #oudebekende #vanille-ijs | **acht**

3 bollen ijs: Vanille, kaneel en bosvruchten-sorbet | **zes**

Boterham van Carel Elsenburg met **Kaas hazelnoot & mostarda** **elf**

Geen heel dessert, wel een toet? mini **creme brulée** **viervijftig**



Liever iets anders? Hier wordt nog echt gekookt dus we overleggen graag wat we voor u mogen doen!!

Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag hiervoor de bediening om raad





HET BESTE VAN HET BEEST @ RAUW

Wat is een Dubbeldoelkoe?

Runderen die eerst melk geven en daarna worden 'omgeschoold' tot vleeskoe op een dieet van eiwit-rijk voer. Een mooie, rustige ouwe dag, zonder melkmachines. Het resultaat is prachtig **dooraderd** en **verantwoord** rundvlees van de familie Heijdra uit IJsselstein.

Wat is rijpen van vlees?

Het vlees in onze rijpkamer rijpt op 2 tot 5°C bij maximaal 70% luchtvochtigheid. Door vochtverlies (tot wel 30%) neemt de smaakconcentratie een enorme sprong. Een noten-achtig aroma verrijkt het vlees. Dit doen we 28 dagen met Ribeye, Entrecôte en cote du boeuf.

Wat is een Broiler?

Een machtig grill-toestel uit Amerika. Het vlees wordt met een hittebron van **1300°C** als het ware 'gepopt' en geeft een crispy korst. **KRAK!**

Deze 'triade' in combinatie met kennis en kunde van onze slaggers en koks zorgen samen voor Het **ultieme** vlees. Punt uit.

Entrecôte

Klassiek Frans!
randje vet voor
de smaak

175 gr. **21,50**
250 gr. **30,00**
400 gr. **50,00**

Ribeye

Mannensteak.
Intense smaak.
lets meer vet.

175 gr. **21,50**
250 gr. **30,00**
400 gr. **50,00**

Chateaubriand

Géén vet maar
boterzachte Ierse
ossenhaas! (kan
ook met 2 pers.)

400 gr. **60,00**
met foie gras **75,00**

T-Bone

Prachtige
marmering.
Entrecôte/haas
van de grill!

700 gr. **55,00**

Côte de Boeuf

Ribeye maar dan
met been. 2-3
personen

1400 gr. **89,00**



Bearnaise luchtig getikte warme mayonaise met dragon



Pepersaus, romig met groene zachte peperkorrels



Chimmichurri, Argentijnse kruiden-olie met een fris zuurtje

Bij ons gerijpte vlees serveren we frites, mayonaise & een klein garnituur met gegrilde seizoensgroentes.

Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag hiervoor de bediening om raad