



voor bij het aperitief

6 bretonse oesters 'au nature' / Thai style of half-half **DERTIEN**
100 gr. handgesneden **CULATELLO-ham** voor bij het aperitief | **tienVIJFTIG**
een blikje echte **ortiz tonijn** met een beetje mayonaise en een homp brood | **tien**

VOORGERECHTen

pannenkoekjes met pekingeend hoi-sin/ wasabi-mayo/ bosui i **tienVIJFTIG**

salade geitenkaas linzen / honing-kletskep / bbq biet / noot **ACHTVIJFTIG**

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

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

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

HOOFDSHOTELs

Ossenhaas biefstuk / pepersaus / groentes **twee-en-twintig VIJFTIG**

NIEUW! Swiss cheeseBURGER dry-aged / raclette / speck | **twintigVIJFTIG**

Grietfilet couscous / Cantarel / saffraansaus / popcorn **zevenentwintigVIJFTIG**

Steak Tartare klassieker in het groot / pommes frites **twintigVIJFTIG**

KIP met patat franse coquelette, appelmoes van Danny **twee-en-twintig VIJFTIG**

ERBIJ

Frites & mayonaise | **drieZESTIG**

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

4 soorten geroosterde seizoensgroenten | **vierZESTIG**

NAGERECHTen

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

zwitserse notentaart#oudebekende# vanille-ijs i **achtVIJFTIG**

3 bollen ijs: #vanille, creme fraiche, bosvruchten | **zesDERTIG**

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

Geen heel dessert, wel een toet? mini **creme brulee** **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.

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, Entrecote 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 "gepoft" en geeft een crispy korst. **KRAK!**

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

Entrecôte

Klassiek Frans!
randje vet voor
de smaak

175 gr. **22,50**
250 gr. **31,00**
400 gr. **50,00**

Ribeye

Mannensteak.
Intense smaak.
lets meer vet

175 gr. **22,50**
250 gr. **31,00**
400 gr. **50,00**

Chateaubriand

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

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

T-BONE

Klapper! Mooie
marmering.
Authentiek van
de grill.
Aanradertje!

700 gr. **56,00**

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