

MENU RAUW JULI 2020

VOOR BIJ HET APERITIEF:

ZUURDESEMBROOD VAN ELSENBURG & SEBASTIANI | GUERNSEY-BOTER 3
6 GAEY OESTERS | SJALOTTENVINIGRAITE | CITROEN 18
100 GR ITALIAANSE CULATELLO-HAM 11

VOORGERECHT

SPAKENBURGSE ZALM | SMORREBROD | BBQ BIET | MIERIKSWORTEL 10
CARPACCIO | DRESSING | HAZELNOOT | WATERKERS 10
100 GR STEAK TARTAAR RAUW | KLASSIEK GARNITUUR | DOOIER 10
PANNENKOEKJES PEKINGEEND | WASABI | HOI-SIN 11
VITELLO TONNATO | ZACHT KALFSVLEES | ORTIZ-TONIJNMAYONAISE 11

HOOFDSCHOTEL

GROTE STEAK TARTAAR RAUW | GARNITUREN | DOOIER | FRITES 20
KABELJAUWRUGFILET | AARDAPPEL | BEURRE BLANC | GROENE ASPERGE 26
100% DRY-AGED BURGER | BACON | RACLETTE KAAS 20
160 GR BIEFSTUK VAN DE OSSENHAAS | JUS | FRITES | BOSPEEN 24
GEGRILD FRANS HAANTJE | FRITES | WORTELTJES | DANNY'S APPELMOES 24

EXTRA: ZAK FRITES & MAYONAISE 3 | SALADE 4
PORTIE GROENE ASPERGES 4

TOETEN

KLEINE CREME BRULEE 5
ZWITSERSE BUNDNER NOTENTAART | CREME FRAICHE 8
DRIE BOLLEN IJS VAN -7 UIT BAARN VANILLE | FRAMBOOS | CITROEN 7
HOLLANDSE AARDBEIEN RAUWMANOV | WODKA | PEPER | COULIS 8
PERFECT GERIJPTE KAZEN VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE 12

MEATLOVER? DRAAI DE KAART OM VOOR ONZE BUTCHER'S SPECIALS

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

"THE BUTCHER'S SPECIALS"

We werken samen met Zagt vlees uit Amsterdam, leverancier van alle top-restaurants in Nederland en ver daarbuiten. Zagt is gespecialiseerd in dubbeldoel-vlees. Koeien 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.

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 onze gemarmerde stukken vlees.

Château- briand

Géén vet maar boterzachte lerse ossenhaas. En dan van het dikste deel (kan ook met 2 pers.)

400 gr. 60,00
mét foie gras 75,00

Côte du Boeuff

Het dikste deel van de lende. maar dan met been.
2-3 personen

1400 gr. 89,00

Entrecôte / Ribeye

Klassiek Frans! randje vet voor de smaak.
Bereidt op onze open fire-pit-grill.

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

Bij ons gerijpte vlees serveren we frites, mayonaise & een klein garnituur met gegrilde seizoensgroentes. Sausje? (los geserveerd):

Beurre café de Paris luchtige roomboter met 21 kruiden, madeira & cognac (maar noem het nóóit kruidenboter...)

Peppersaus, romig met groene zachte peperkorrels

Chimmichurri, Argentijnse kruidenolie met een fris zuurtje

€ 2,50

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