

MENU RAUW 2.0

VOOR BIJ HET APERITIEF:

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

VOORGERECHT

SPAKENBURGSE ZALM | SMORREBROD | BBQ BIET | MIERIKSWORTEL 12
VITELLO TONNATO | BOTERZACHTE KALFSFILET MET ORTIZ TONIJN 13
CARPACCIO | DRESSING | HAZELNOOT | WATERKERS 11
100 GR STEAK TARTAAR KLASSIEK GARNITUUR 11
PANNENKOEKJES PEKINGEEND | WASABI | HOI-SIN 13

HOOFDSCHOTEL

GROTE STEAK TARTAAR KLASSIEK GARNITUUR 21
ZOMERSCHOLFILET | SAFFRAAN BEURRE BLANC | KNOL | POPCORN 24
100% DRY-AGED BURGER | BACON | RACLETTE KAAS 20
GEGAARDE SUKADE | UTRECHTS KALF | JUS | GROENE ASPERGE 25
160 GR BIEFSTUK VAN DE OSSENHAAS | JUS | FRITES | BOSPEEN 24

EXTRA: ZAK FRITES & MAYONAISE 3 | VERSE GROENE SALADE 4
PORTIE PROVENCAALSE RATATOUILLE | | KLASSIEKERT 4

TOETEN

KLEINE CREME BRULEE 5
PANNA COTTA, WITTE CHOCOLADE, FRAMBOOS 8
ZWITSERSE NOTENTAARTI VANILLE-IJS | CREME FRAICHE 8
DRIE BOLLEN IJS VAN -7 UIT BAARN VANILLE | FRAMBOOS | CITROEN 7
PERFECT GERIJPTE KAZEN MET ABRIKOZENBROOD VAN ELSENBURG 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!

MENU RAUW 2.0

"THE BUTCHER'S SPECIALS"

We werken samen met de beste leveranciers van alle top-restaurants in Nederland en ver daarbuiten. We zijn 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.

Chateaubriand

Géén vet maar boterzachte lerse ossenhaas. En dan van het dikste deel (leuk om te delen met 2 pers.)

400 gr. 67,50
mét 200 gram foie gras 85,00

Côte du Boeuff

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

1300 gr. 89,00

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

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

Pepersaus, romig met groene zachte peperkorrels

Chimmichurri, Argentijnse kruidenolie met een fris zuurtje

€ 2,50

Entrecôte / Ribeye

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

175 gr. 23,50
250 gr. 32,50
400 gr. 50,00

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