

MENU RAUW

VOORJAAR 2022

VOOR BIJ HET APERITIEF:

ZUURDESEMBROOD VAN ELSENBURG & SEBASTIANI | GUERNSEY-BOTER 3,5
6 GAEY OESTERS, NATUREL OF THAI-STYLE (OF 3 OM 3) 22
100 GR ITALIAANSE CULATELLO-HAM MET GEROOKTE AMANDELTJES 15
KAVIAAR ST. DUTCH 'RIEZEBOSCH ART' | BLINI'S 20 G. 45,- 50 G. 75,-

VOORGERECHT

SPAKENBURGSE ZALM | SMORREBROD | BBQ BIET | MIERIKSWORTEL 13
KLASSIEKE HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL OP KROPSLA 14
CARPACCIO | DRESSING | HAZELNOOT | WATERKERS 12
100 GR STEAK TARTAAR KLASSIEK GARNITUUR 12
PANNENKOEKJES PEKINGEEND | WASABI | HOI-SIN 14

HOOFDSCHOTEL

GROTE STEAK TARTAAR | KLASSIEK GARNITUUR 22
KABELJAUWRUGFILET | KREEFTENBISQUE | POLENTA | CHIPS 26
100% DRY-AGED BURGER | BACON | RACLETTE KAAS 22
FRANS HAANTJE | FRITES | APPELMOES VAN DANNY | JUS 24
160 GR BIEFSTUK VAN DE OSSENHAAS | JUS | FRITES | BOSPEEN 24

ZAK FRITES & HUISGEMAAKTE MAYONAISE 3,5
VERSE GROENE SALADE | GEGRILDE TOMAAT | KROKANTE BASILICUM 4
PORTIE GEGRILDE VOORJAARGROENTES 4

TOETEN

KLEINE CREME BRULEE 5
TOBLERONE | MOUSSE | NOUGAT | PASSIE 9
ZWITSERSE NOTENTAART | VANILLE-IJS | CREME FRAICHE 9
DRIE BOLLEN IJS VAN -7 UIT BAARN VANILLE | FRAMBOOS | CITROEN 7
PERFECT GERIJPTE KAZEN MET ABRIKOZENBROOD VAN ELSENBURG 14

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 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°C 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 Ierse ossenhaas. En dan van het dikste deel (leuk om te delen met 2 pers.)

400 gr. 67,50

Côte du Boeuf

Het Spektakelstuk. Hier komen mensen voor terug. 700 gram dry aged vlees aan het bot. (Netto gewicht vlees ongeveer 400 gram)

€ 47,50 per persoon

Entrecôte / Ribeye

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

175 gr. 25,00
250 gr. 35,00
400 gr. 55,00

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

Pepersaus, romig met groene zachte peperkorrels

Chimmichurri, Argentijnse kruiden-olie met een fris zuurtje

Beurre noisette, De klassiekste klassieker mooie hazelnootsmaak

€ 3,50

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