

# MENU RAUW

## VOOR BIJ HET APERITIEF:

ZUURDESEMBROOD VAN ELSENBURG & SEBASTIANI | HOEVE-BOTER 3,5  
6 GAEY OESTERS, NATUREL OF THAI-STYLE (OF 3 OM 3) 22  
100 GR ITALIAANSE CULATELLO-HAM MET GEROOKTE AMANDELTJES 15

## VOORGERECHT

SPAKENBURGSE ZALM | SMORREBROD | BBQ BIET | MIERIKSWORTEL 13  
CARPACCIO | DRESSING | HAZELNOOT | WATERKERS 12,5  
VITELLO TONNATO | GEFRITUURDE KAPPERTJES | TONIJNMAYONAISE 14  
100 GR STEAK TARTAAR KLASSIEK GARNITUUR 12  
PANNENKOEKJES PEKINGEEND | WASABI | HOI-SIN 14

## HOOFDSCHOTEL

GROTE STEAK TARTAAR | KLASSIEK GARNITUUR 22  
KABELJAUWRUGFILET SAFFRAAN BEURRE BLANC | KNOL | VENKEL 26  
100% DRY-AGED BURGER | BACON | RACLETTE KAAS 22  
FRANS HAANTJE | FRITES | APPELMOES VAN DANNY | JUS 24  
160 GR BIEFSTUK VAN DE OSSENHAAS | JUS | ASPERGE | CHERRY 29,5

---

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

## TOETEN

KLEINE CREME BRULEE 5  
ZWITSERSE ROL | FRAMBOOS | LEMONCURD | ITALIAANSE MERENGUE 11  
ZWITSERSE NOTENTAART | VANILLE-IJS | CREME FRAICHE 9  
DRIE BOLLEN IJS VAN -7 UIT BAARN VANILLE | ROODFRUIT | MELOEN 8  
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!

# MENU RAUW

## "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. 69,50  
Mét 100 gr gebakken foie gras  
85,00

### Côte du Boeuf

Het Spektakelstuk. Hier komen mensen voor terug. 1600 gram dry aged vlees aan het bot. (Netto gewicht vlees ongeveer 1000 gram)

€ 89,50

### 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!