

MENU RAUW

VOOR BIJ HET APERITIEF:

ZUURDESEMBROOD VAN ELSENBURG & SEBASTIANI | HOEVE-BOTER 4,5
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
HUZAAR! DE KLASSIEKSTE SALADE ZOALS IN 1984 11,5
100 GR STEAK TARTAAR KLASSIEK GARNITUUR 12
PANNENKOEKJES PEKINGEEND | WASABI | HOI-SIN 14

HOOFDSCHOTEL

GROTE STEAK TARTAAR | KLASSIEK GARNITUUR 22
KABELJAUWRUGFILET PADDESTOELEN | KNOLSELDERIJ VERSE ROOM 29,50
100% DRY-AGED BURGER | BACON | RACLETTE KAAS 22
FRANS HAANTJE | FRITES | SALSA VERDE | KNOFLOOK MAISKOLFJE 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 GROENTES 4,5

TOETEN

KLEINE CREME BRULEE 5
TARTELETTE | CHOCOLADEMOUSE | CAMEL | WITTE CHOCOLADE IJS 12
ZWITSERSE NOTENTAART | VANILLE-IJS | CREME FRAICHE 9,50
DRIE BOLLEN IJS VAN -7 UIT BAARN VANILLE | YOGHURT | MELOEN 8
PERFECT GERIJPT 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.)

Geserveerd met jus de veau

400 gr. 74,50

Mét 100 gr gebakken foie gras

90,00

Côte de 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

Chimichurri, 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!