

MENU RAUW

Voor bij het aperitief:

Zuurdesem **Brood** 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
100 gr **steak tartaar** Klassiek Garnituur 12
Pannenkoekjes **pekingeend** | wasabi | hoi-sin 14
Bresaola | gedroogd rundvlees | Italiaanse salade | gegrild brood 14
NIEUW: Ambachtelijke kippenragout | kruidensla | pasteitje 12,5

Hoofdschotel

grote **steak tartaar** | Klassiek Garnituur 22
kabeljauwrugfilet knol/venkel | Saffraan beurre Blanc | 29,50
100% dry-aged **burger** | bacon | raclette kaas 22
Gegaarde **Kalfssukade** | wortel | aardappelcrunch | sjalottenjus 25
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
Panna cotta | cocos | meringue | gemarineerde ananas | Chocolade 12,5
Zwitserse **notentaart** | vanille-ijs | creme fraîche 9,50
Drie bollen **ijs** van -7 uit Baarn vanille | Bosfruit | pistache 8
Perfect gerijpte **kazen** met abrikozenbrood van Elsenburg 14

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

MENU RAUW

MEATLOVER? Draai de kaart om voor onze **Butcher's specials**

“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 notenachtig aroma verrijkt het vlees. Dit doen we 28 dagen met onze gemarmerde stukken vlees.

Chateaubriand

Géén vet maar boterzachte Ierse ossenhaas, En dan van het dikste deel (leuk om te delen met 2 pers.)
Geserveerd met jus de veau

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

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

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 kruidenolie met een fris zuurtje

Beurre noisette, De klassiekste klassieker mooie hazelnootsmaak