

MENU RAUW

VOOR BIJ HET APERITIEF:

ZUURDESEMBROOD VAN ELSENBURG & SEBASTIANI | HOEVE-BOTER 5
6 GAEY OESTERS, NATUREL OF THAI-STYLE (OF 3 OM 3) 23
100 GR ITALIAANSE CULATELLO HAM MET GEROOKTE AMANDELTJES 15

VOORGERECHT

SPAKENBURGSE ZALM | SMORREBROD | BBQ BIET | MIERIKSWORTEL 14,50
CARPACCIO | DRESSING | HAZELNOOT | WATERKERS 13,50
100 GR STEAK TARTAAR KLASSIEK GARNITUUR 14,50
PANNENKOEKJES PEKINGEEND | WASABI | HOI-SIN 16,50
BRESAOLA | GEDROOGD RUNDVLEES | ITALIAANSE SALADE | GEGRILD BROOD 14,50
NIEUW: HUZAAR! DE KLASSIEKSTE SALADE ZOALS IN 1984 12,50

HOOFDSCHOTEL

GROTE STEAK TARTAAR | KLASSIEK GARNITUUR 26,50
KABELJAUWRUGFILET KNOL/VENKEL | SAFFRAAN BEURRE BLANC 34,50
100% DRY-AGED BURGER | BACON | RACLETTE KAAS 26,50
NIEUW: FRANS HAANTJE | FRITES | BOSPEEN | JUS | APPELCOMPOTE 28,50
160 GR BIEFSTUK VAN DE OSSENHAAS | JUS | BOSPEEN | CHERRY 34,50

ZAK FRITES & HUISGEMAAKTE MAYONAISE 5
VERSE GROENE SALADE | GEGRILDE TOMAAT | KROKANTE BASILICUM 5
PORTIE GEROOSTERDE GROENTES 5

TOETEN

KLEINE CREME BRULEE 5,50
TARTE TATIN | APPEL | BLADERDEEG | CAMEL | KANEELIJS 12,50
ZWITSERSE NOTENTAART | VANILLE-IJS | CREME FRAICHE 10,50
DRIE BOLLEN IJS VAN -7 UIT BAARN VANILLE | BOSFRUIT | PISTACHE 9
PERFECT GERIJPTE KAZEN MET ABRIKOZENBROOD VAN ELSENBURG 15

VERANTWOORD DRY-AGED VLEES? Z.O.Z VOOR DE
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? prachtig dooraderd en verantwoord rundvlees.

Het dry aged 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. Het niet dry-aged (en dus minder kostbaar) vlees komt uit het atelier van Jochem Diekerhof en draagt het dubbeldoel keurmerk van Simmental, Oostenrijk

Château- briand

Géén vet maar boterzachte ossenhaas, van het dikste deel (ook leuk met 2 pers.)
Geserveerd met onze jus de veau
400 gr. **84,50**
Mét 100 gr gebakken foie gras 99,50

Côte de Boeuf

Het Spektakelstuk. Hier komen mensen voor terug! 1200 gr vlees aan het bot.

28 dagen dry aged 117,50
Simmentaler 89,50

Entrecôte / Ribeye

Klassiers! randje vet voor de smaak.
Gegrild op onze grill, alles dubbeldoel

175 gr. 28 dagen dry aged*** 29,50
175 gr. Simmentaler** 24,50
250 gr. 28 dagen dry aged*** 42,00
250 gr. Simmentaler** 35,00
400 gr. 28 dagen dry aged*** 67,00
400 gr. Simmentaler** 56,00

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

€ 4,50 p/sauciere

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