

WAT ZEGT DE SWEDISH CHEF
OP UW SERVET EIGENLIJK?



MENU RAUW

VOORJAAR 2025

VOORGERECHT

SPAKENBURGSE **ZALM** | SMORREBROD | BBQ BIET | MIERIKSWORTEL **15**
CARPACCIO | DRESSING | HAZELNOOT | WATERKERS **14,5** 200 GR. **25**
100 GR **STEAK TARTAAR** | KLASSIEK GARNITUUR **15**
PANNENKOEKJES **PEKINGEEND** | GROENTES | WASABI | HOI-SIN **17,50**
VOORGERECHT **UIT HET SEIZOEN** | WISSELEND **15,5**

HOOFDSCHOTELS

GROTE **STEAK TARTAAR** | KLASSIEK GARNITUUR **27,5**
KABELJAUWRUGFILET SAFFRAAN BEURRE BLANC | KNOL &
VENKELCREME | KRUIDENSLA **36,50**
100% DRY-AGED **BURGER** | BACON | RACLETTE KAAS | **26,50**
FRANS HAANTJE | FRITES | APPELMOES | JUS | BBQ BOSPEEN **29,50**
160G. TOURNEDOS V/D **HAAS** | KALFSJUS | BOSPEEN | CHERRY **36,50**

ZAK FRITES & HUISGEMAAKTE MAYONAISE **5**
SALADE ITALIA TOMAAT | MOZZARELLA | KROKANTE BASILICUM **8**
PORTIE GEROOSTERDE **GROENTES** VAN HET SEIZOEN **5,5**

TOETEN

LE "PETIT" **CREME BRULEE** **6,5**
ZWITSERSE **NOTENTAART** | VANILLE-IJS | CREME DE LUCERNE **11,50**
DRIE BOLLEN **AMBACHTELIJK IJS** VAN -7 UIT BAARN **9**
PERFECT GERIJPT **KAZEN** | STADSBAKKERS'S ABRIKOZENBROOD **15**
DESSERT UIT HET SEIZOEN **WISSELEND** **12,5**

VERANTWOORD DRY-AGED **VLEES?** DRAAI OM VOOR DE
*****BUTCHER'S SPECIALS*****

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

MENU RAUW

"THE BUTCHER'S SPECIALS"

VOORJAAR 2025

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.

Chateâu- briand

Géén vet maar boterzachte ossenhaas, van het dikste deel (ook leuk met 2 pers.)
Geserveerd met onze jus de veau
Ruim 400 gr. **94,50**
Mét 100 gr gebakken foie gras **110,00**

Côte de Boeuf

Het Spektakelstuk. Hier komen mensen voor terug! 1200 gr vlees aan het bot.
-Netto vlees 1000 gram-

28 dagen dry aged **119,50**

Entrecôte of Ribeye

Klassiek! randje vet voor de smaak. Zo van onze grill, alles dubbeldoel
175 gr. 28 dagen dry aged*** **34,50**
250 gr. 28 dagen dry aged*** **47,00**
400 gr. 28 dagen dry aged*** **72,00**

Psssst,,wellicht is er vanavond voor u een **chef's special!** Vraag de bediening (niet verder vertellen...)

Bij ons gerijpte vlees serveren we frites, mayonaise & een klein geroosterde groenten garnituur.

Sauce? (los geserveerd):

Peppersaus, 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 écht gekookt dus we overleggen graag wat we voor u op maat mogen doen!