

MENU RAUW

VOORGERECHT

SPAKENBURGSE **ZALM** | SMORREBROD | BBQ BIET | MIERIKSWORTEL **16,5**
CARPACCIO | DRESSING | HAZELNOOT | WATERKERS **15**
100 GR **STEAK TARTAAR** | KLASSIEK GARNITUUR **15,5**
PANNENKOEKJES **PEKINGEEND** | GROENTES | WASABI | HOI-SIN **19**
VOORGERECHT **UIT HET SEIZOEN** | WISSELEND **16**

HOOFDSHOTELS

GROTE **STEAK TARTAAR** | KLASSIEK GARNITUUR **29**
KABELJAUW | SAFFRAAN-BEURRE BLANC | KNOL-VENKEL **37**
100% DRY-AGED **BURGER** | BACON | RACLETTE KAAS | **27**
FRANS HAANTJE | FRITES | APPELMOES | JUS | BBQ BOSPEEN **30**
160G. TOURNEDOS V/D **HAAS** | KALFSJUS | BOSPEEN | CHERRY **37**

ZAK FRITES & HUISGEMAAKTE MAYONAISE 5
SALADE ITALIA TOMAAT | MOZZARELLA | KROKANTE BASILICUM **8**
LE RATATOUILLE | VERSE GROENTES UIT HET SEIZOEN **5,5**

TOETEN

LE "PETIT" **CREME BRULEE** **7,5**
ZWITSERSE **NOTENTAART** | VANILLE-IJS | CREME DE LUCERNE **12**
DRIE BOLLEN **AMBACHTELIJK IJS** VAN -7 UIT BAARN **9,5**
PERFECT GERIJPT **KAZEN** | STADSBAKKERS ABRIKOZENBROOD **15,5**
DESSERT UIT HET SEIZOEN **WISSELEND 13**

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"

We werken samen met de beste leveranciers van alle toprestaurants in Nederland en ver daarbuiten. We zijn gespecialiseerd in Dry-Aged premium vlees.

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 notenachtig 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. **95,00**
Mét 100 gr gebakken foie gras **110,50**

Côte du Boeuf

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

28 dagen dry aged 120,00

Entrecôte of Ribeye

Klassiek! Randje vet voor de smaak. Zo van onze grill, alles Dry-Aged premium
175 gr. 28 dagen dry aged*** 35,00
250 gr. 28 dagen dry aged*** 47,50
400 gr. 28 dagen dry aged*** 72,50

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):

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