

MENU RAUW

NAJAAR 2024

VOORGERECHT

SPAKENBURGSE **ZALM** | SMORREBROD | BBQ BIET | MIERIKSWORTEL **15**
CARPACCIO | DRESSING | HAZELNOOT | WATERKERS **14,5**
100 GR **STEAK TARTAAR** KLASSIEK GARNITUUR **15**
PANNENKOEKJES **PEKINGEEND** | WASABI | HOI-SIN **17,50**
VOORGERECHT **VAN DE DAG** | WISSELEND MET MARKTAANBOD **15,5**

HOOFDSCHOTEL

GROTE **STEAK TARTAAR** | KLASSIEK GARNITUUR **27,5**
KABELJAUWRUGFILET PADDESTOEL | KNOLSELDERIJ | SJALOT **34,5**
100% DRY-AGED **BURGER** | BACON | RACLETTE KAAS | **26,50**
FRANS HAANTJE | FRITES | BOSPEEN | JUS | APPELCOMPOTE **29,50**
160 GR BIEFSTUK **OSSENHAAS** | JUS | BOSPEEN | CHERRY **34,50**

ZAK **FRITES & HUISGEMAAKTE MAYONAISE** **5**
GROENE **SALADE** | GEGRILDE PAPRIKA | KROKANTE SALIE **5**
PORTIE GEROOSTERDE **GROENTEN** VAN HET SEIZOEN **5,5**

TOETEN

KLEINE **CREME BRULEE** **6**
ZWITSERSE **NOTENTAART** | VANILLE-IJS | CREME FRAICHE **11,50**
DRIE BOLLEN **AMBACHTELIJK IJS** VAN -7 UIT BAARN **9**
GERIJPTE **KAZEN** | ABRIKOZENBROOD VAN DE STADSBAKKERS **15**
DESSERT VAN DE DAG **12,5**

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 rijp-kamer 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

Entrecôte of Ribeye

Klassiek! randje vet voor de smaak.
Gegrild op onze grill, alles dubbeldoel
175 gr. 28 dagen dry aged*** 29,50
250 gr. 28 dagen dry aged*** 42,00
400 gr. 28 dagen dry aged*** 67,00

Oostenrijks Simmentaler rund **
200 gr. Entrecote of Ribeye*** 29,00
400 gr. Entrecote of Ribeye*** 56,00

Bij ons gerijpte vlees serveren we frites, mayonaise & een klein 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 echt gekookt dus we overleggen graag wat we voor u mogen doen!