

VOOR

- ♥ **MEAT CARPACCIO**
dik gesneden carpaccio van het MRIJ-rund 10,5
met truffelmayonaise
wijntip Maison Barboulot Pinot Noir
- STEAK TARTARE**
grof gedraaide MRIJ-bavette met crème 10,0
van eidooier en krokante sjalot
- STEAK MET MERG**
krokant gebrande merg met getrancheerde 11,5
steak en zoetzuur
biertip St. Bernardus abt 12
- ♥ **WAGYU**
aan tafel gebrande wagyu met topinamboer en jus 14,5
wijntip J. Lohr Zinfandel
- MAKREEL**
tartaar van gerookte makreel met wakame 9,5
wijntip Gustave Lorentz Pinot Blanc Reserve
- 🌿 **KNOLSELDERIJ**
in de josper gegaarde knolselderij met 8,5
vinaigrette van paddenstoelen

PROEVERIJ VOOR
vanaf twee personen · Meat carpaccio, 12,5 p.p.
steak tartare · aangevuld met keuzes
van de chef

HOOFD

met warme garnituren en friet of aardappelgratin

- SUCADE** schouder
200gr · Australisch Angus 19,5
biertip Anchor Porter
- ♥ **BAVETTE** buik
200gr · Amerikaans Black Angus 23,5
wijntip La Belle Enseigne Malbec
- PICANHA** staartstuk
250gr · Australisch Angus 24,5
- ♥ **OSSENHAAS** lende
200gr · Nederlands Dubbeldoel 27,5
- RIBEYE** rib
300gr · Nederlands Dubbeldoel 29,5
- CÔTE DE BOEUF** * rib
900gr · Nederlands Dubbeldoel · geserveerd 80,0
met friet, aardappelgratin en bearnaisesaus
wijntip Viu Manent Single Vineyard Malbec
- MEAT'S STEAK**
steaks van onze eigen koe dagprijs
- MEAT'S FAVORITE**
onze favoriete steaks van de afgelopen jaren dagprijs

PROEVERIJ STEAKS *
250 gr p.p. · vanaf twee personen · drie 25,0 p.p.
steaks van verschillende runderen en delen
voor een supplement van 7,5 p.p. maken wij de proeverij
net een tikje exclusiever

DESSERTS

- APPELTAARTJE**
warm appeltaartje met vanille 6,5
mascarpone
wijntip Chateau Violet Sauternes
- STOOFPEER**
parfait van stoofpeer met bodem 6,5
van ontbijtkoek en sabayon
biertip Rodenbach Alexander
- PANNA COTTA**
panna cotta met koffie, 6,0
chocoladecremeux en pecannoten
- ♥ **CHEESECAKE**
cheesecake in een weckpotje met 7,0
passievrucht en crumble
- KAASPLANKJE**
vier kazen van de Lindenhoff, 11,5
speciaal voor ons geselecteerd
wijntip Taylor Port Late bottled vintage
- CHOCOLADE**
brownie met gegrilde ananas en 9,5
kokoscrumble
wijntip Monastrell Dulce
- ♥ **WHISKY × KAAS**
drie single malts met drie 13,5
bijpassende kazen

BIJ

- BIJGERECHTEN**
3,5 p/st
- aardappelgratin
 - friet
 - gestoofde champignons
 - frisse salade
 - seizoensgroenten
 - truffeljus
 - pepersaus
 - bearnaisesaus
 - zwarte knoflooksaus

*zowel de Côte de Boeuf als de proeverij steaks vragen om iets meer bereiding, we vragen dan ook uw begrip voor een iets langere wachttijd

THE ONLY TIME TO EAT DIET FOOD IS WHILE YOU'RE WAITING FOR THE STEAK TO COOK.

Julia Child

BITES

VARKENSWANG

langzaam gegaarde varkenswang, 6,5
krokant gebakken in bierbeslag
biertip Palm Dobbel

KWARTEL

in ganzenvet gegaarde 5,5
kwartelboutjes met
paddenstoeltjes

♡ BUIKSPEK

acht uur gegaard met Aziatische 7,75
kruiden, afgelakt met onze sticky
marinade

♡ EEND

kleine brioche met 'pulled 3,5 p/st
duck' en hoisinsaus,
per stuk te bestellen
wijntip La Tordera Spumante
Gabry Rose Brut

OCTOPUS

in olie geconfijte octopus 7,5

🌿 BOCCACCINI

kleine mozzarellaballetjes met 6,5
truffelvinaigrette

BITES PLANKJE VOOR 2

mooi plankje met
eendenlever, boeuf confit
en oude geitenkaas

wijntip

Gustave Lorentz
Cremant d'Alsace

9,75