

PUUR

(H)EERLIJK

Ambachtelijk

Werelds



VOORGERECHTEN

PROEVERIJEN; om te delen!
Minimaal 2 personen

BROOD 6,00

Kruidenboter | Aioli

WANDELING DOOR DE KAART 16,50 P.P.

*Gebakken oester | Beef tataki | Tonijn tartaar | Carpaccio
Gambacroquet*

VLEESPLANKJE 14,00 P.P.

Carpaccio | Steak tartare | Olijven | Pata Negra | Iberico wang

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

BIETENCARPACCIO 8,50

Ponzu dressing | Bosui | Radijs | Bietenschuim

BURRATA 12,00

Romige mozzarella | Mini Roma | Basilicum | Avocadocrème

POMODORISOEP 5,75

Crème fraîche | Bieslook | Kaasstengel

SALADE GEITENKAAS 9,50

Gepocheerde peer | Geitenkaas | Avocado

VOORGERECHTEN

3 GEBAKKEN OESTERS RENART BOULON NO.2 14,50

Roergebakken spinazie | Hollandaisesaus

HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL 15,50

Hollandse garnalen | Whiskeysaus

GAMBA'S 14,50

Knoflook | Zarzuelasaus

CARPACCIO 12,50

*Parmezaanse kaas | Truffelmayonaise | Kappertjes
Pijnboompitten | Rucola*

BEEF TATAKI 14,50

*Ossenhaas | Japanse mayonaise | Wakamé | Crispy knoflook
Wasabi peas*

TONIJN TARTAAR 13,50

Tonijn | Avocado | Japanse mayonaise

EENDENLEVER 14,50

Jus | Gerookt zeezout | Geroosterd brood

CAESAR SALAD KIP/BACON 11,75 OF GAMBA 13,75

Romaanse sla | Parmezaan | Ei | Croutons

TRUFFELSOEP 8,50

Gepocheerd ei | Bieslook | Oesterzwam

HOOFDGERECHTEN

MIBRASA HOUTSKOOLGRILL

Onze Mibrasa-oven is een stoere combinatie van grill en oven in één, waarin uitsluitend op houtskool wordt gegrild. De temperatuur in de houtskooloven is 400 graden, wat zorgt voor de juiste garing.

DRY-AGE Ons rundvlees wordt minimaal 21 dagen gerijpt in één van onze dry-age-kasten voor extra malse structuur en intense smaak!

BLACK ANGUS Australisch rundvlees van het Black Angusrund. Deze lopen zo goed als vrij rond op grote vlaktes in Australië. Ze eten dus hoofdzakelijk gras en worden bijgevoed met graan. Deze combinatie geeft veel smaak aan het vlees!

ENTRECÔTE 200 GR 26,50 - 300 GR 31,50

RIB EYE 200 GR 26,50 - 300 GR 31,50

TOMAHAWK STEAK PER 2 PERSONEN 1200 GR 32,00

BAVETTE STEAK PER 2 PERSONEN 500 GR 26,00

TOURNEDOS 200 GR 29,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met één saus naar keuze, groente en friet!

SAUZEN

Stevige jus | Champignonroom | Pepersaus | Bearnaise

PROEVERIJEN OM TE DELEN

Per 2 personen

TOP 3 VLEES 33,25 P.P

Entrecôte | Rib eye | Bavette | Pepersaus | Stevige Jus

VIS&VLEES 27,50 P.P

Zalm | Bavette | Kipsaté van kippendij
Gamba's | Pepersaus | Pindasaus

VISPAN 29.50

Vier soorten vis | Pan con tomate | Seizoensgroenten

HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN SUKADE 22,50

Jus | Aardappelpuree

TOURNEDOS ROSSINI 35,50

Jus | Risotto | Eendenlever

KREEFT 450 GR 32,00

Pasta | Knoflook | Hollandaise saus

LAMSSTOOF 19,50

Groenten | Aardappelpuree

KIPSATÉ VAN KIPPENDIJ 200 GR 17,50 400 GR 21,50

Sambalboontjes | Pindasaus | Atjar | Rijst

GEGRILDE ZALM 19,50

Beurre blanc | Quinoa

TARBOT 25,50

Gnocchi | Beurre Noisette

GAMBA'S 19,50

Gamba | Noodles | Sereh kokossaus

MADESTEIN BURGER 200 GR 16,50

Cheddarkaas | Ei | Briochebrood | Tomaat | Kropsla

EXTRA TE BESTELLEN

ZOETE AARDAPPEL FRIET 4,50

Aioli

RISOTTO 4,50

Parmezaan

SIDE CAESAR 3,50

Romaine sla | Ei | Parmezaan | Spek

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

BOSPADDENSTOELEN RISOTTO 19,50

Oesterzwam | Bosui | Parmezaan

PASTA CAPRESE 17,50

Pesto | Mozzarella | Tomaat

VEGA BURGER 15,50

Burgersaus | Tomaat | Komkommer | Ei | Cheddar | Brioche

KINDERGERECHTEN

KROKET 7,50

FRIKANDEL 7,50

KIPNUGGETS 7,50

PASTA BOLOGNESE 8,50

ZALMFILET 100 GRAM 12,50

OSSENHAASSPIES 14,50

*Alle kindergerechten worden geserveerd met friet,
appelmoes, komkommer
(m.u.v. de Pasta bolognese)*

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE 7,75

Gekarameliseerde suiker

CHEF'S PROEVERIJ 12,50 P.P

Proeverij van de chef minimaal 2 personen

KAASPLANKJE 12,50

Selectie kazen van de chef | Truffelhoning

WARM APPELTAARTJE 8,00

Appeltaart | Vanille-ijs | Slagroom

TIRAMISU 9,00

Lange vingers | Mascarpone

CHEESECAKE 8,50

Vanille | Kersen gelei | Yoghurt-bosvruchtijns

WARM CHOCOLADETAARTJE 9,50

Vanille-ijs

DAME BLANCHE 8,50

Vanille-ijs | Chokoladesaus

KOFFIE SPECIAAL

MADESTEIN COFFEE 8,00

Baileys | Room

FRENCH COFFEE 8,00

Grand Marnier | Room

IRISH COFFEE 8,00

Ierse Whisky | Room

ITALIAN COFFEE 8,00

Amaretto | Room

SPANISH COFFEE 8,00

Tia Maria | Room

AFTER DINNER

CHATEAU LES EYSSARD CUVÉE FLAVIE 7,50

Edelzoet | Volle smaak | Honing Exotisch Fruit | Bij kaas en desserts

ALVARO DOMECQ PEDRO XIMENEZ 6,00

Rozijnen | Vol | Hout

CÁLEM PORTO 10 YEARS OLD 6,00

Fluweelzacht | Kruiden | Chocolade

CÁLEM PORTO COLHEITA 2002 8,00

Elegant | Gedroogd fruit | Kruiden | Kaas

MEUKOW COGNAC VS 7,00

Kopergoud | Noga | Gedroogd fruit

MEUKOW COGNAC XO 12,00

Grande Champagne | Vanille | Complex

BORGOGNO GRAPPA DI MOSCATO 6,00

Floraal | Fruitig | Rijk

BORGOGNO GRAPPA DI BAROLO 6,00

Vol | Zacht | Intense smaken

