# MENUKAART

# MEAT LOVE

GERECHTEN BEREID OP ONZE JOSPER GRILL

Max. 5 gerechten per tafel

# MENU

## VOORGERECHT

Huisgemaakte garnaalkroketten (2 stuks)

of

Gerookte zalm

## HOOFDGERECHT

Black Angus

of

Gegrilde zalmfilet

## DESSERT

Crème brûlée

of

Chocolade moelleux

# € 58,00 per persoon

# FRISDRANKEN & BIEREN

## FRISDRANKEN

| | |
|---|---|
| Pepsi / Pepsi Max | € 3,00 |
| Cola / Cola Zero | € 3,30 |
| Fuze Tea Peach / Mango | € 3,00 |
| Tonic | € 4,00 |
| Appelsap / fruitsap | € 3,00 |
| Cécémel | € 3,00 |
| Tönissteiner vruchtenkorf | € 3,40 |
| Gini | € 3,00 |
| Ice tea | € 3,00 |
| Limonade citroen / orange / light | € 3,00 |
| Plat / bruiswater | € 3,00 |
| Plat / bruiswater (50 cl) | € 6,00 |
| Red Bull | € 4,00 |

## BIEREN

| | |
|---|---|
| Bavik van het vat | € 3,00 |
| Liefmans Kriek | € 5,50 |
| Westmalle Dubbel / Tripel | € 5,50 |
| Duvel | € 5,50 |
| Petrus Blond / Roodbruin | € 5,50 |
| Kwaremont | € 5,50 |
| Ezelbier | € 5,50 |
| Orval | € 5,50 |
| Red | € 5,50 |
| Liefmans Kriek 0.0 / Peach 0.0 | € 5,50 |
| Kwaremont 0.0 | € 5,50 |
| Carlsberg 0.0 | € 5,50 |
| Bavik 0.0 | € 5,00 |

# APERITIEVEN & GIN

## APERITIEVEN

| | |
|---|---|
| Maison | € 10,00 |
| Martini wit / rood | € 7,50 |
| Pineau des Charentes | € 7,00 |
| Safari Orange | € 11,00 |
| Passoa Orange | € 11,00 |
| Campari Orange | € 13,00 |
| Pisang Orange | € 11,00 |
| Ricard | € 8,50 |
| Picon vin blanc | € 11,00 |
| Kir | € 9,00 |
| Kir Royal | € 14,00 |
| Bacardi | € 9,00 |
| Jack Daniel’s | € 8,00 |
| Aperol Spritz | € 11,00 |
| Vodka wit / rood | € 7,50 |
| Bacardi Spiced | € 8,00 |
| Havana Especial | € 8,00 |
| Porto rood / wit | € 7,50 |
| Negroni | € 14,00 |
| Dark ’n Stormy | € 14,00 |

## ALCOHOLVRIJ

| | |
|---|---|
| Maison alcoholvrij | € 8,00 |
| Pisang alcoholvrij | € 8,00 |
| Campari alcoholvrij | € 8,00 |
| Aperol alcoholvrij | € 12,00 |

## GINS

| | |
|---|---|
| Bombay Gin | € 13,40 |
| Hendrick’s Gin | € 13,50 |
| Bulldog Gin | € 13,40 |
| Nordlys Gin | € 13,50 |
| Nona Gin 0.0<br>June / Spritz | € 14,00 |

| inclusief tonic |

# WARME DRANKEN & DIGESTIEVEN

## WARME DRANKEN

| | |
|---|---|
| Koffie | € 3,20 |
| Espresso | € 3,00 |
| Deca koffie | € 3,50 |
| Koffie verkeerd | € 4,20 |
| Cappuccino met melkschuim / slagroom | € 4,20 |
| Latte macchiato | € 4,50 |
| Latte deluxe<br>Speculoos / Hazelnoot / Caramel | € 5,00 |
| Special Coffee<br>Irish / French / Italian / Baileys | € 12,00 |

## DIGESTIEVEN

| | |
|---|---|
| Disaronno Amaretto | € 9,00 |
| Baileys | € 9,00 |
| Cognac | € 9,00 |
| Whisky | € 9,00 |
| Calvados | € 9,00 |
| Grand Marnier | € 9,00 |
| Cointreau | € 9,00 |

# TAPAS & VOORGERECHTEN

## TAPAS

| | |
|---|---|
| Visreepjes met verse tartaar | € 14,00 |
| Patatas bravas met aliolisaus | € 9,00 |
| Portie bitterballen | € 10,00 |
| Portie loempia’s | € 10,00 |
| Italiaanse ham | € 12,00 |
| Tapas to share | € 22,00 |
| Grillworst, mangochutney & parmezaan | € 18,00 |
| Huisgemaakte garnaalballetjes | € 15,00 |

## VOORGERECHTEN

| | |
|---|---|
| Huisgemaakte kaaskroketten (2 st.) | € 19,00 |
| Huisgemaakte garnaalkroketten (2 st.) | € 20,00 |
| Scampi maison / lookboter (6 st.) | € 20,00 |
| Kikkerbillen maison / lookboter (5 st.) | € 20,00 |
| Toast champignon | € 14,00 |
| Toast gerookte zalm | € 16,50 |
| Buikspek met coquilles | € 23,00 |

# HOOFDGERECHTEN & VISGERECHTEN

## HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|---|
| Gegrilde kip | € 25,00 |
| Gegrilde spareribs met honing | € 27,00 |
| Black Angus | € 30,00 |
| Holstein hamburger op wijze van de chef | € 26,00 |
| Scampi maison / lookboter (9 st.) | € 29,00 |
| Kikkerbillen maison / lookboter (9 st.) | € 28,50 |
| Huisgemaakte lasagne bolognaise | € 24,00 |
| Steak tartaar (Black Angus) | € 29,00 |
| Garnaalkroketten (3 st.) | € 30,00 |
| Kaaskroketten (3 st.) | € 27,00 |
| Gegrilde hoevekip | € 24,00 |

## VISGERECHTEN

| | |
|---|---|
| Scampibrochette | € 29,00 |
| Gegrilde zalm | € 30,00 |
| Gegrilde gamba’s met lookboter | € 36,00 |
| Gegrilde tonijn op wijze van de chef | € 38,00 |
| Paling in room / gebakken | € 39,00 |
| Kreeft op grill (op aanvraag) | Dagprijs |

# ONZE STEAKS

De herkomst, de snit en het karakter van elk stuk vlees

## Wexford — 500 g · € 53,00

De Côte à l’Os is een royaal stuk rundvlees uit de ribstreek, dat samen met het been wordt gesneden. Het vlees onderscheidt zich door zijn mooie vetdooradering, die tijdens het grillen zorgt voor extra sappigheid en een krachtige, volle rundsmaak. Dankzij het been behoudt de steak zijn karakteristieke uitstraling. Een uitstekende keuze voor liefhebbers van een traditionele steak met een stevige beet en rijke smaak.

## Hereford Dunne Lende · € 46,00

De dunne lende wordt gesneden uit de rug van het rund en staat bekend om haar evenwicht tussen malsheid en structuur. Het Hereford-rund is een traditioneel vleesras dat gewaardeerd wordt om zijn smaakvolle vlees. De dunne lende heeft een fijne marmering en een aangename, stevige textuur. Een klassieke steak voor wie houdt van een pure rundsmaak met een mooie beet.

## Schotse Picanha — 350 g · € 49,00

De picanha is een bijzonder stuk rundvlees, afkomstig van het achterste gedeelte van het rund, vlak bij de staart. Dit stuk is vooral bekend uit de Braziliaanse grillcultuur, waar het vaak aan grote spiezen boven open vuur wordt bereid. De karakteristieke vetkap geeft het vlees tijdens het grillen zijn volle smaak en sappige structuur. Een steak met een uitgesproken karakter, rijke aroma’s en een heerlijke vleesbeleving.

## Holstein Ribeye — 350 g · € 47,00

De ribeye wordt gesneden uit de ribstreek van het rund en behoort tot de meest smaakvolle steaks. Het vlees is herkenbaar aan zijn mooie vetmarmering, die tijdens het grillen gedeeltelijk smelt en zorgt voor een bijzonder sappig resultaat. Holstein-runderen kunnen vlees leveren met een diepe, volle smaak en een aangename structuur. Een ideale keuze voor wie houdt van een malse steak met een krachtige smaak.

# ONZE VLEESSPECIALITEITEN

De herkomst, de snit en het karakter van elk stuk vlees

## Irish Black Angus Tomahawk · € 55,00 p.p.

Minimum 2 personen
De tomahawk is een indrukwekkende ribeye die wordt gesneden met een lang ribbeen, waardoor de steak zijn kenmerkende vorm krijgt. Het Ierse Black Angus-rund staat bekend om zijn kwalitatieve vlees met een fijne vetmarmering. Tijdens het grillen zorgt deze marmering voor een sappige structuur en een rijke, intense rundsmaak. Door zijn royale formaat is de tomahawk een echte specialiteit om samen van te genieten.

## Limousin Côte à l'Os · € 48,00 p.p.

Minimum 2 personen
Deze Côte à l'Os is afkomstig van het Limousin-rund, een oorspronkelijk Frans vleesras dat bekendstaat om zijn fijne spierstructuur en relatief magere vlees. Het stuk wordt gesneden uit de ribstreek en behoudt zijn been tijdens de bereiding. Hierdoor ontstaat een mooie combinatie van malsheid, een stevige beet en een uitgesproken rundsmaak. Een karaktervolle specialiteit voor twee personen.

## Chateaubriand · € 35,00 p.p.

Minimum 2 personen
Chateaubriand wordt gesneden uit het dikke, centrale gedeelte van de ossenhaas, een van de meest malse delen van het rund. Omdat deze spier weinig wordt belast, heeft het vlees een uitzonderlijk fijne en zachte structuur. Chateaubriand staat bekend om zijn subtiele smaak en wordt traditioneel als een royaal stuk bereid en in mooie plakken geserveerd. Een verfijnde klassieker voor liefhebbers van bijzonder mals rundvlees.

## Lamskroon · € 42,00

De lamskroon wordt gesneden uit de rug van het lam en bestaat uit bijzonder mals vlees met elegante ribbeentjes. Dit verfijnde stuk vlees staat bekend om zijn zachte structuur, sappigheid en karakteristieke, licht uitgesproken smaak. Door het vlees aan het been te grillen, krijgt het een mooie presentatie en blijft het heerlijk sappig. Een elegante specialiteit voor liefhebbers van lamsvlees.

Geserveerd met rode wijnsaus en gratin.

Alles wordt geserveerd met warme groentjes of salade
en frietjes, kroketjes of aardappel in de schil.

### KEUZE UIT SAUZEN

Champignonsaus · Pepersaus · Bearnaisesaus
Kruidenboter · Currysaus

# KINDERGERECHTEN & DESSERTS

## KINDERGERECHTEN

| | |
|---|---|
| Gegrilde hoevekip | € 14,00 |
| Frikandel (2 stuks) | € 14,00 |
| Chicken nuggets | € 14,00 |
| Steak | € 15,00 |

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| Crème brûlée | € 10,00 |
| Tarte tatin met ijs | € 10,50 |
| Espresso Martini | € 12,00 |
| Kinderijsje | € 6,00 |
| Chocolade moelleux | € 11,00 |
| Brusselse wafel | € 5,00 |
| Coupe brésilienne | € 10,00 |
| Coupe advocaat | € 10,00 |
| Dame blanche | € 10,00 |
| Chocolademousse | € 8,00 |

Supplement slagroom + € 0,50