

VOORGERECHTEN

SPECIALITEITEN

CEASAR 2.0 €9.50

Huisgemaakte bitterballen van kipragout, parmezaan, romige caesar mayonaise, kropsla & knoflook

PULLEDPORK & RAVIOLI €9.50

Open ravioli gevuld met pulledpork, chorizo, Pinda's & zoetzure komkommer

GEGRILDE LANGOUSTINE €11.00

Langoustine op charcoal grill bereid, bisque, gepekeld venkel & romige crème

BEEF TATAKI €10.00

Charcoal gegrilde beef tataki, lente ui, krachtige bouillon & krokante knoflookchips

DUCKSPRINGROLL €9.50

Krokante springroll gevuld met pulled duck, knoflook, wortel, peper geserveerd met een huisgemaakte bbq saus

KNOLSELDERIJ & TRUFFEL €9.00

Romige knolselderij met truffel, croutons, jus van Madeira & zacht gegaard eitje

KROKANTE COURGETTE €8.00

Krokant geparneerde bloem van courgette gevuld met Tomme de Savoie kaas, zoete chutney van tomaat & saus van basilicum

KLASSIEKERS

CARPACCIO TRUFFEL €9,50

Truffelmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitten & rucola

HOLLANDSE GARNALEN €12,50

Cocktail van Hollandse garnalen, pannacotta van appel & krokante scampi

BREEKBROOD & DIPS €6,50

Warme broodjes met diverse dips

PROEVERIJ MENU

KOKEN MET DE SEIZOENEN MEE,
IEDER SEIZOEN EEN VERNIEUWD
PROEVERIJ MENU

VOORGERECHTJES

PROEVERIJ VAN 3 GERECHTJES

Sambal flensje, gegrilde kip, banaan & pinda spread

Popcorn van kabeljauw, komkommer
& aardappel salade

Romig taartje van mint & dopewort

HOOFDGERECHT

PKEUZE UIT VLEES OF VIS

UNPULLED PORK

4u zacht gegaard varkensvlees, licht gegrild met een huisgemaakte bbq marinade, kerriekool aardappelkaantjes, & gefrituurde uitjes

OF

CRUNCHY ZALM

Noorse zalmfilet, rosti, geglaceerd met maple siroop & walnoot

DESSERT

PROEVERIJ VAN LEKKERNIEN

"FRUITIGE KERMIS"

€ 32,50

HOOFDGERECHTEN

VAN DE GRILL

AMBACHTELIJK BEREID OP DE
CHARCOAL GRILL

RIBEYE A LA PERU €21.00

Ribeye gemarineerd met Peruaanse Anticucho, paddestoelen & lente ui

TOURNEDOS & TRUFFEL €23.50

Rosé gegrilde tournedos van de Angus met een saus van champignons, Madeira & verse truffel

BAVETTE & PANCETTA €21.00

Runderbavette, pancetta, cantharellen met een stevige saus van rode wijn

ATLANTISCHE SURF & TURF €22.50

Filet mignon, gamba's in tempura met een saus van berries & Canadese ijswijn

VARKENSHAAS & PERZIK €19.50

Varkenshaas met gekarameliseerde perzik, aardappelpuree & jus van perzik

CHATEAUBRIAND €23.50

Chateaubriand van de Black Angus geserveerd met een romige saus van champignons & jus de veau (alleen per twee personen te bestellen)

IBERICO SPARERIBS €21.00

Zacht gegaarde spareribs van het Spaanse Iberico varken (licht pikant gemarineerd)

LANGZAAM GEGAARD

UNPULLED PORK €19.00

4u zacht gegaard varkensvlees, licht gegrild met een huisgemaakte bbq marinade, kerriekool aardappelkaantjes, & gefrituurde uitjes

BRISKET & ABRIKOOS €19.50

8u langzaam gegaard rundvlees met een stevige lak van abrikoos & bourbon

UIT DE ZEE

CRUNCHY ZALM €19.00

Noorse zalmfilet, rosti, geglaceerd met maple siroop & walnoot

KABELJAUW & PESTO €20.50

Kabeljauw filet, korstje van wilde pesto met knoflook, pancetta, parmezaan & pasta

ZEEBAARS & VANILLE €20.50

Zeebaarsfilet, rosti, julienne krokante groente met een romige saus van vanille & kruiden

VEGAN

LASAGNE & AMANDEL €16.00

Lasagne bolognese, vegan gehakt, winterpeen & bechamel van amandelmelk

OOSTERSE AUBERGINE €16.00

In kleipot gegaarde aubergine, jasmijnrijst, shii-take, gember & oosterse saus

PROEVERIJ

BIJ DE JONGENS

3 GANGEN PROEVERIJ

KOKEN MET DE SEIZOENEN MEE,
IEDER SEIZOEN EEN VERNIEUWD
PROEVERIJ MENU

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
AMBACHTELIJKE FRIETEN & SEIZOENSGROENTEN