

# VOORGERECHTEN

## SPECIALITEITEN

### CEASAR 2.0 €9,50

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

### TARTAAR DE JONGENS €11,50

Steak tartaar van de MRIJ rund, gepocheerd eitje, brioche & verse truffel

### BRISKET & CRISP BREAD €9,50

Langzaam gegaarde runder brisket, crispbread, romige Hollandse kaas saus, zoete zuurtjes & Engelse mosterd

### KROKANTE COURGETTE €9,50

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

### OOSTERSE OSSENHAAS €9,50

Dun gesneden gepekeld ossenhaas van de MRIJ rund, oosters gemarineerd, crème van gekarameliseerde ui, zoetzuur, bitterbal van miso & Hollandse garnalen

### THOM KHA KAI €8,50

Thaise kippensoep, met licht pittige taugé, cashewnoten, geplukte kippenborst, dun gesneden spinazie, kruidenolie en kroepoek

## KLASSIEKERS

### CARPACCIO TRUFFEL €9,50

Dun gesneden ossenhaas van de MRIJ rund, Truffelmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitten & rucola

### HOLLANDSE GARNALEN €12,50

Cocktail van Hollandse garnalen, pannacotta van appel & gemarineerde scampi

### BREEKBROODJES & DIPS €6,50

Warme breekbroodjes met diverse dips

## PROEVERIJ MENU

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

### VOORGERECHTJES

PROEVERIJ VAN 3 GERECHTJES

Cubaanse pulled pork taco & geroosterde pinda's

Thom Kha Kai (Thaise kippensoep)

Dik frietje van polenta, steak tartaar & parmezaan

### HOOFDGERECHT

KEUZE UIT VLEES OF VIS

#### SPIES & STROGANOFF

Spies van de MRIJ runderentrecôte geserveerd met een klassiek bereide Stroganoff saus

OF

#### CRUNCHY ZALM

Noorse zalmfilet, geglaceerd met maple siroop & walnoot

#### DESSERT

PROEVERIJ VAN LEKKERNIJEN

"PURPLE RAIN"

€34,50

# HOOFDGERECHTEN

## VAN DE GRILL

AMBACHTELIJK BEREID OP DE  
CHARCOAL GRILL

### TOURNEDOS & TRUFFEL €24,50

Rosé gegrilde tournedos van de Hollandse Weiderund met een saus van wilde paddestoelen, Madeira & verse truffel

### BAVETTE & PANCETTA €22,50

MRIJ Runderbavette, pancetta, wilde paddestoelen, zilverui, aardappelpuree & stevige saus van rode wijn

### KROKANTE HERT €24,50

Hertenbiefstuk met krokantjes van parmezaan, truffel, knolselderij, sjalotjes & jus van rode wijn

### WILD ZWIJN & BLAUWE BES €22,50

Biefstuk van wild zwijn, puree van pompoen, honing & stevige saus van blauwe bessen

### STEAK OSCAR 'SURF & TURF' €25,50

Tournedos van de Hollandse Weiderund, crabcake, knoflook, romige peper jus & gamba's

### SPIES & STROGANOFF €22,50

Spies van de MRIJ runderentrecôte geserveerd met een klassiek bereide Stroganoff saus

## VEGGIE

### NONMEATBALLS & POMPOEN €18,00

Zweedse 'Nonmeatballs', pompoen puree, zuurtjes geserveerd met een stevige jus van kokos & sjalotjes

### TORTILLA & CHEDDAR €18,00

Tortilla gevuld met seizoengroentes, vegan gehakt, bbq marinade & cheddar uit de oven

## UIT DE ZEE

### CRUNCHY ZALM €19,50

Noorse zalmfilet, geglaceerd met maple siroop & walnoten

### KABELJAUW & PROSCIUTTO €20,50

Kabeljauw filet met prosciutto di parma, knoflookboter, mosterd, sjalotjes & peterselie

## LANGZAAM GEGAARD

### UNPULLED PORK €19,50

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



WIJ WERKEN UITSLUITEND MET  
GREENIOUS FEELGOOD MEAT LABEL  
GECERTIFICEERD VLEES.  
WAARONDER DE WEIDERUND & DE MRIJ  
(MAAS, RIJN & IJSSELRUND) VAN  
PIET VAN DEN BERG  
HEERLIJK VLEES MET RESPECT VOOR DIER  
EN MILIEU.

## 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