

# 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, gegrilde brioche, parmezaan & truffel

### KOKOSPANNENKOEK & KRAB € 13,50

Pannenkoekjes met kokos, salade van krab, komkommer & exotische salsa

### CARPACCIO BOL & TRUFFEL € 10,50

Dun gesneden ossenhaas van de MRIJ rund, Truffelmayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitten, groente chips & kwarteleitje

### KROKANTE COURGETTE € 9,50

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

### DEFTIGE KAPSALON € 9,50

Pulled pork gemarineerd met shoarmakruiden, zwarte knoflookmayonaise, zoetzure snoeptomaat, kropsla & aardappelpapier

## KLASSIEKERS

### HOLLANDSE GARNALEN € 13,50

Cocktail van Hollandse garnalen, pannacotta van appel & gemarineerde scampi

### BREEKBROODJES & DIPS € 6,50

Warme breekbroodjes met diverse huisgemaakte dipjes

## PROEVERIJ MENU

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

### VOORGERECHTJES

PROEVERIJ VAN 3 GERECHTJES

Defitge kapsalon

Romige truffelsoep met waterkers & croutons

Mini pita gevuld met steak tartaar & piccalilly

### HOOFDGERECHT

KEUZE UIT VLEES OF VIS

#### BRISKET & ABRIKOOS

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

OF

#### CRUNCHY ZALM

Noorse zalmfilet, geglaceerd met maple siroop & walnoot

#### DESSERT

PROEVERIJ VAN LEKKERNIEN

"BLUE CURAÇAO"

€ 36,50

# HOOFDGERECHTEN

## VAN DE GRILL

AMBACHTELIJK BEREID OP DE  
CHARCOAL GRILL

### TOURNEDOS & TRUFFEL € 25,50

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

### BAVETTE & PANCETTA € 23,50

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

### STEAK OSCAR 'SURF & TURF' € 26,50

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

### CLASSIC ENTRECÔTE € 23,50

MRIJ runderentrecôte geserveerd met boter, thijm & gepofte knoflook

### SATÉ DE JONGENS € 20,50

Indonesisch gemarineerde varkenshaassaté bereid op de charcoal grill, pindasaus & krokante uitjes

## UIT DE ZEE

### CRUNCHY ZALM € 19,50

Noorse zalmfilet, geglaceerd met maple siroop & walnoten

### GEGRILDE GAMBA'S € 25,50

Mediterraans gemarineerde gamba's & knoflook bereid op de charcoal grill

## LANGZAAM GEGAARD

### UNPULLED PORK € 19,50

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

### BRISKET & ABRIKOOS € 19,50

8u langzaam geeraard 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