

# VOORGERECHTEN

## SPECIALITEITEN

CEASAR 2.0 10.50

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

TARTAAR DE JONGENS 11,50

Steak tartaar, saus van truffel, parmezaan romige ravigotte schuim & basilicum

STEAK 'N KAANTJES 12.50

Dungesneden entrecôte, kort geschroeid, oosterse marinade, krokante ui, Thaise basilicum & kaantjes van schorseneren

POLENTA SWEET & SOUR 9.50

Polenta, romige burrata, gezoete tomberry's & geweckte groenten

WATERMELOEN & GAMBA 11.50

Krokante 'Maris Piper' gamba, Indiaase curry met gebakken watermeloen & basilicum

## KLASSIEKERS

CARPACCIO PESTO 10.50

Dun gesneden ossenhaas, huisgemaakte pesto, parmezaanse kaas, pijnboompitten, krokantjes & zoetzure paddestoelen

HOLLANDSE GARNALEN 13.50

Cocktail van Hollandse garnalen, pannacotta van appel & gemarineerde scampi

BROOD & KNOFLOOK 7.50

Brood van Menno met gepofte knoflook, rillete & met lavazout gezouten roomboter

## PROEVERIJ MENU

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

CEASAR 2.0

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

POLENTA SWEET & SOUR

Polenta, romige burrata, gezoete tomberry's & geweckte groentene

TARTAAR DE JONGENS

Steak tartaar, saus van truffel, parmezaan romige ravigotte schuim & basilicum

## HOOFDGERECHT

WIJ LATEN U VERRASSEN DOOR DE CHEF, KEUZE UIT VLEES OF VIS

## DESSERT

PROEVERIJ VAN LEKKERNIJEN  
"Lemon & Meringue

€36,95

# 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 & CHIMICHURRY 23.50

Rosé gegrilde bavette met chimichurri van gerookte paprika & pickled mosterdzaad

STEAK DIANE 'SURF & TURF' 26.50

Tournedos van de Hollandse Weiderund met gegrilde gamba's daarbij een saus van sjalotjes, room & cognac

CLASSIC ENTRECÔTE 23.50

Dry aged Entrecôte van de Hollandse Weiderund met geroosterd tijm, gepofte knoflook & roomboter rozet

SATÉ DE JONGENS 20.50

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

## SHARING STEAK | DRY AGED |

COTÉ DE BOEUF 25.50 P.P

In rijpkast gerijpte coté de boeuf geserveerd met chimichurri van gerookte paprika, truffeljus & gepofte knoflook.

## UIT DE ZEE

CRUNCHY ZALM 21.50

Noorse zalmfilet, geglaceerd met maple siroop & walnoten

KABELJAUW & CHAMPAGNE 23,50

Geroosterde Kabeljauw, geglaceerd met honing, Goji berries & romige saus van champagne

## LANGZAAM GEGAARD

UNPULLED PORK 21.50

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

## VEGGIE

SHEPHERD'S PIE 20.50

Vegan Shepherd's pie van zoete aardappel, linzen, citroen, wortel, rozemarijn & kastanje champignons

#BIJDEJONGENSHATTEM

WIJ WERKEN  
UITSLUITEND  
MET  
NEDERLANDS RUNDVLEES  
VAN MELKKOEIEN  
UIT DE WEI EN  
VARKENSVLEES  
VAN VALLEI VARKENS