

VOORGERECHTEN

SPECIALITEITEN

CEASAR 2.0 10.50

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

TARTAAR DE JONGENS 11,50

Steak tartaar, brioche, mosterdzaad, zoetzuur, basilicumgel & aardappel krokantjes

STEAK 'N KAANTJES 12.50

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

KROKANTE BBQ BLOEMKOOL 9.50

Krokant geparineerde bloemkool, bbq marinade, vinaigrette & Hollandaise met miso

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 enoki's

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

MENU DE JONGENS

3-GANGEN KEUZE MENU

VOORGERECHT

CEASAR 2.0

OF

WATERMELOEN & GAMBA

HOOFDGERECHT

BAVETTE & CHIMICHURRY

OF

CRUNCHY ZALM

DESSERT

AARDBEIEN LIPPEN

OF

SNICKERS 2.0

€ 37

CLARA
—
MEAT
WITH
A STORY

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

HEILBOT & MANGO 23,50

Indiaas gemarineerde heilbot, knoflook, chili, fris-zoete mango chutney & krokante quinoa

LANGZAAM GEGAARD

UNPULLED PORK 21.50

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

VEGGIE

FALAFEL & ABRIKOOS 20.50

Falafel, zoete aardappel, kikkererwten, appel, hummus van rode bieten, noten & chutney van abrikoos

#BIJDEJONGENSHATTEM