Bistro Rood

Steaks, Drinks & More

Voorgerechten:

Carpaccio

*Small (40gr.) € 5,50*

*Midi (80gr.) € 9,50*

*Maxi (180gr.) € 19,00*

Salade vlees € 7,50

*Salade met diverse hamsoorten*

Salade vis € 7,50

*Salade met gerookte zalm en gamba’s*

Salade vega € 7,50

*Vegetarische salade met in honing gegratineerde geitenkaas*

Tomatensoep € 4,00

*Pomodori tomatensoep met knoflookcroutons*

Menu voorgerecht € 7,50

*Een van de voorgerechten van het bord.*

Voor €4,00 extra is het mogelijk om van de salades een maaltijdsalade te maken*.*

Bistro Rood

Steaks, Drinks & More

Hoofdgerechten:

Tournedos

*Small (100gr.) € 14,50*

*Midi (200gr.) € 21,50*

*Maxi (400gr.) € 38,50*

Varkenshaassaté

*Small (100gr.) € 8,50*

*Midi (200gr.) € 15,50*

*Maxi (400gr.) € 27,50*

*Steak ROOD* € 18,50

*Gegrilde runderentrecote 200gr. met sla en friet.*

Surf & Turf € 18,50

*Spies met ossenhaas en gamba’s met knoflooksaus.*

Hamburger € 12,50

*100% runderhamburger 200gr. Geserveerd met spek, ui, ei en kaas.*

Zalm € 17,50

*Gebakken zalmfilet met een paprikatapenade korst.*

Menu hoofdgerecht € 16,50

*Een van de hoofdgerechten van het bord*

Alle hoofdgerechten worden voorzien van salade en Vlaamse friet

Bij de vleesgerechten is er een keuze uit een drietal sauzen

Bistro Rood

Steaks, Drinks & More

Black Angus Ana Paula

De Ana Paula ranch (Fazenda) ligt in Uruguay in de noordelijke provincie Cierre Largo waar de runderen vrij grazen op ca. 40 km lange pampusvelden. De runderen leven in een gematigd klimaat waar het zomers rond de 30 graden en in de winter niet kouder is dan 0 graden. Er leven zo’n 100.000 ossen, stieren, kalveren en 270 mensen op de Fazenda.

Door middel van traditionele veeteelttechnieken wordt er een topproduct gerealiseerd met respect voor dier en milieu. Er worden bijvoorbeeld bijen gebruikt om het pampagras te bestuiven. Er wordt geen krachtvoer gebruikt en de runderen krijgen geen extra toegevoegde suikers toegediend.

De ossen van de Ana Paula ranch hebben een gezond gewicht van 500 kg in tegenstelling tot de gebruikelijke “monsters” van 1000 kg. Door het verfijnd medium gewicht voelen de dieren zich lekkerder in hun vel en de spieren van de Ana Paula runderen, het vlees dat uiteindelijk op uw bord komt, zijn niet opgepompt en zijn dus niet gespannen met als resultaat een malse steak met een bite zoals moeder natuur bedoeld heeft.

Bistro Rood

Steaks, Drinks & More

Nagerechten:

Dame Brune € 5,00

*Chocolade ijs met vanillesaus*

Crème Brulee € 5,00

*Crème brulee van witte chocolade*

Appelgebak € 4,00

*Appelpunt met slagroom en kaneelijs*

Menu dessert € 5,00

*Een van de nagerechten van het bord*

Kaas € 7,50

*Vier internationale kaassoorten*