

Meet & Ribs

STEAKS FROM GRILL

Welkom in ons Restaurant

A la Carte of avondvullend genieten van de vele gerechten van onze lavagrill

Voor ieder wat wils, voor de grote en kleine trek, avondvullend tafelen, even een snel hapje eten, een team-uitje met collega's of een gezellige borrel met familie en/of vrienden.

De mogelijkheden zijn afhankelijk van uw wensen.

Zie ook onze borrelkaart.

AUSTRALIA (Grain Fed Beef)

Het rundvlees is afkomstig van de Black Angus. Dit is rundvlees van de hoogste, meest constante kwaliteit, en is heerlijk mals van smaak. De Black Angus runderen worden grootgebracht met een zorgvuldig uitgebalanceerd graandieet. Het vlees van deze runderen is een culinaire delicatessen vanwege zijn hoge graad van marmering die de smaakpupillen verrast met een ongekende sappigheid. De Black Angus wordt gefokt middels diervriendelijke "Humane Farm Animal Care"- programma normen en is niet behandeld met hormonen.

Dit alles zorgt voor een mals, sappig, smaakvol stuk vlees van een superieure en constante kwaliteit.

IRELAND

Het Ierse rundvlees komt ook van runderen die het grootste deel van het jaar buiten in de wei verblijven. Ze scharrelen hun eigen "natuurlijke" kostje bij elkaar. Ze bewegen veel en eten voornamelijk gras. Ook dit rundvlees is botermals, zeer smaakvol en van uitstekende kwaliteit.

Allergenen

Vraag naar de menukaart met allergenen vermeldingen!

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe/kamut), schaaldieren, eieren, vis, aardnoten (pinda's), soja, melk (inclusief lactose), schaalvruchten (hiermee worden bedoeld: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecan noten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten), selderij, mosterd, sesamzaad, zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10mg per SO2 per kilo of liter, lupine, weekdieren.



Meet & Ribs
STEAKS FROM GRILL

U kunt natuurlijk ook met een groep komen, overdag en ook op dinsdag.

Wij denken graag met u mee over de mogelijkheden.

Onze keuken is geopend tot 22.30 uur.

Hoofdgerechten kunt u bestellen tot 22.00 uur, nagerechten tot 22.30 uur.



U kunt gratis gebruik maken van ons netwerk.

Meet & Ribs

STEAKS FROM GRILL



Onbeperkt Grillen

Avondvullend genieten van de Grill

Spelregels arrangement:

Je kunt gedurende de avond willekeurig gerechten bestellen, je start met een voorgerecht naar keuze, hierbij serveren wij stokbrood met kruidenboter. De gerechten worden in porties van ongeveer 100 gram geserveerd. Bij de hoofdgerechten serveren wij gebakken aardappeltjes "Bonne Femme" en verse Rustique frites, huisgemaakte salade en bijpassende koude sausjes. Onze keuken is geopend tot 22.30 uur.

Hoofdgerechten kunt u bestellen tot 22.00 uur, nagerechten tot 22.30 uur.
(À la Carte en avondvullend grillen kunnen niet worden gecombineerd aan één tafel).

- Arrangement volwassenen: € 29,95
- Arrangement kids leeftijd 4-11 jaar: € 1,75 p/jr.
- Leeftijd 0-3 jaar: Gratis

Voorgerechtes

Parma ham met meloen
Parma ham, meloen, balsamico dressing, en garnering

Garnalen cocktail
Noorse garnalen in huisgemaakte cocktailsaus en garnering

Griekse salade
Salade van feta, gevulde olijven, zontomaatjes, rode ui, basilicum-dressing en garnering

Kip cocktail
Een cocktail van kipfilet met meloen in een romig kerriesausje en garnering

Rundercarpaccio
Carpaccio van ossenhaas met rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en verse truffeldressing

Gerooekte zalm
Gerooekte zalm met een dressing van honing en mosterd met verse dille

Soepen

Tomatensoep
Tomatensoep met spekjes en gehaktballetjes

Soep van de dag
(vraag het de bediening)

Ribs

Classic Ribs
Gemarineerd in ketjap, knoflook en een mix van kruiden

Spicy Ribs
Gemarineerd in ketjap, tabasco, sambal en chilipepers

Sweet Honey Ribs
Gemarineerd in honing, gember en zoete chili

BBQ Ribs
Gemarineerd in smokey bbq marinade

Fish

Zalmfilet
Ca. 100 gr. zalmfilet met dillensaus

Kabeljauwfilet
Ca. 100 gr. kabeljauwfilet met witte wijnsaus

Gamba's
Spiesje van grote garnalen in knoflook-olie

Steaks and more...

De Beef Steaks worden "medium" gebakken. Wilt u een andere bereiding, geeft u dit dan door aan de bediening!

Irish Beef Steak
Ca. 100 gr. botermalse steak van de kogel.

Irish Pepper Steak
Ca. 100 gr. botermalse steak met vers gemalen pepers en huisgemaakte pepersaus

Pork Steak
Ca. 100 gr. Varkenshaasje met huisgemaakte champignonsaus

BBQ Chicken Steak
Ca. 100 gr. kipfilet met met een huisgemaakte BBQ saus

Black Angus Beef Burger
Ca. 100 gr. Black Angus Burger met een huisgemaakte burgersaus

Roasted BBQ Wings
Ca. 100 gr. pittig gekruide BBQ Wings met huisgemaakte chillsaus

Kipsaté spies
Ca. 100 gr. gemarineerde kipfilet aan spies met huisgemaakte satésaus

Beef teriyaki spies
Ca. 100 gr. Irish beef spies met teriyaki saus

Chicken Hawāi spies
Ca. 100 gr. spies van kipfilet met ananas en huisgemaakte kerriesaus

Wiener Schnitzel
Ca. 100 gr. keuze uit:
naturel, satésaus, champignonsaus of pepersaus

Dessert

Apple Pie
Oma's appeltaart uit de oven met kaneel/crunch ijs en slagroom

Dame Blanche
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Fondant au Chocolat
Een topper met een vloeiend chocoladehart, vanille-ijs en slagroom

Kinderijsje
In een leuke beker om mee naar huis te nemen

Blackberry Cheesecake
Cheesecake met een gele van cassis en citroenijs

Coupe de Fraise
Een mouse van aardbeien op bisquit met vanilleijs en slagroom

Crispy White
Een mouse van witte chocolade en sinaasappel met chocoladeijs en slagroom

Starters

Lekkere gerechten om te starten!

Brood Stokbrood met kruidenboter
Ovenvers stokbrood met kruidenboter

Bourgondisch broodplankje
Ovenvers brood met kruidenboter, knoflooksaus, notenpesto en tomaten salsa

Voorgerechten Parma ham met meloen
Parma ham, meloen, balsamico dressing, en garnering

Garnalen cocktail
Noorse garnalen in huisgemaakte cocktailsaus en garnering

Griekse salade
Salade van feta, gevulde olijven, zontomaatjes, rode ui, basilicum-dressing en garnering

Kip cocktail
Een cocktail van kipfilet met meloen in een romig kerriesausje en garnering

Rundercarpaccio
Carpaccio van ossenhaas met rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en verse truffeldressing

Gerooekte zalm
Gerooekte zalm met een dressing van honing en mosterd met verse dille

Roasted BBQ Wings
Pittig gekruide BBQ Wings met twee dipsausjes en garnering

Spare Ribs
Keuze uit: Classic, Spicy, Sweet Honey of BBQ marinade, twee dipsausjes en garnering

Soepen Tomatensoep
Tomatensoep met spekjes en gehaktballetjes

Soep van de dag (vraag het de bediening)

Schnitzels

Originele Oostenrijkse Schnitzels

Wij serveren onze Schnitzels met gebakken aardappeltjes "Bonne Femme" en/of verse Rustique frites, huisgemaakte salade en bijpassende koude sausjes.

Wiener Schnitzel
Originele Oostenrijkse Schnitzel (ca. 250 gr.) met citroen

Champignon Schnitzel
Originele Oostenrijkse Schnitzel (ca. 250 gr.) met gebakken champignons

Japaneze Schnitzel
Originele Oostenrijkse Schnitzel (ca. 250 gr.) met Teriyakisous

Saté Schnitzel
Originele Oostenrijkse Schnitzel (ca. 250 gr.) met huisgemaakte satésaus

Hawaiï Schnitzel
Originele Oostenrijkse Schnitzel (ca. 250 gr.) met ananas en ananas-chutney

Bemmelse Schnitzel
Originele Oostenrijkse Schnitzel (ca. 250 gr.) met gebakken champignons, ui en spek

Peper Schnitzel
Originele Oostenrijkse Schnitzel (ca. 250 gr.) met huisgemaakte peper-roomsaus

Zigeuner Schnitzel
Originele Oostenrijkse Schnitzel (ca. 250 gr.) met huisgemaakte zigeunersaus

Ribs

Our Famous Spare-Ribs

Onze Ribs worden zorgvuldig gesorteerd, gegaard en gekruid, en worden met een door u gekozen marinade bereid op de lavagrill. Wij serveren onze Ribs met gebakken aardappeltjes "Bonne Femme" en/of verse Rustique frites, huisgemaakte salade en bijpassende koude sausjes.

	MEDIUM (1 slab)	LARGE (2 slabs)
--	---------------------------	---------------------------

Classic Ribs Gemarineerd in ketjap, knoflook en een mix van kruiden	€ 15,95	€ 19,95
---	---------	---------

Spicy Ribs Gemarineerd in ketjap, tabasco, sambal en chilipepers	€ 15,95	€ 19,95
--	---------	---------

Sweet Honey Ribs Gemarineerd in honing, gember en zoete chili	€ 15,95	€ 19,95
---	---------	---------

BBQ Ribs Gemarineerd in smokey bbq marinade	€ 15,95	€ 19,95
---	---------	---------

Proeverij Ribs Mix van bovenstaande ribs	€ 15,95	€ 19,95
--	---------	---------

Burgers

Black Angus Burgers van de Grill

100% Rundvlees
Onze burgers zijn van 100% Black Angus rundvlees. Wij maken een burger zoals een burger hoort te zijn; vol van smaak en zonder kunstmatige toevoegingen! Onze burgers worden bereid op de lavagrill. Wij serveren onze Burgers met gebakken aardappeltjes "Bonne Femme" en/of verse Rustique frites, huisgemaakte salade en bijpassende koude sausjes. De Black Angus Burgers worden "medium" gebakken. Wilt u een andere bereiding, geeft u dit dan door aan de bediening!

The Flying Dutchman Ca. 200 gr. Black Angus Burger, brood, slamix, tomaat, zoetzure komkommer en burgersaus	€ 13,95
---	---------

The Vlaming Ca. 200 gr. Black Angus Burger, brood, slamix, tomaat, zoetzure komkommer, tomatensaus en cheddarkaas	€ 14,95
---	---------

Exotic Bali Ca. 200 gr. Black Angus Burger, brood, slamix, tomaat, komkommer, satésaus, gefruite uitjes	€ 14,50
---	---------

Aloha Ca. 200 gr. Black Angus Burger, brood, slamix, tomaat, zoetzure komkommer, ananas chutney en ananas	€ 14,25
---	---------

Friendly Englishman Ca. 200 gr. Black Angus Burger, brood, slamix, tomaat, zoetzure komkommer, gebakken ei, bacon en huisgemaakte burgersaus	€ 14,75
--	---------

The Jodeler Ca. 200 gr. Black Angus Burger, brood, slamix, tomaat, komkommer, gebakken champignons en ui	€ 14,45
--	---------

Tower of Pisa Ca. 2x200 gr. Black Angus Burgers, brood, slamix, tomaat, komkommer en tomaten/basilicumsalsa	€ 18,65
---	---------

Wisselende vegetarische gerechten

(vraag het de bediening)

Steaks

Black Angus Australian Grainfed

Onze botermalse Black Angus steaks worden bereid op de lavagrill. Wij serveren onze Steaks met gebakken aardappeltjes "Bonne Femme" en/of verse Rustique frites, huisgemaakte salade en bijpassende sausjes. De Black Angus Steaks worden "medium" gebakken. Wilt u een andere bereiding, geeft u dit dan door aan de bediening!

Australian Black Angus Steak Ca. 220 gr. botermalse Australian Grainfed Steak	€ 20,95
---	---------

Australian Black Angus Peper Steak Ca. 220 gr. botermalse Australian Grainfed Steak met vers gemalen pepers (spicy) met peperroomsaus	€ 21,95
---	---------

Australian Black Angus Ribeye Ca. 220 gr. botermalse Australian Grainfed Ribeye	€ 24,95
---	---------

Australian Black Angus Entrecôte Ca. 220 gr. botermalse Australian Grainfed Entrecôte	€ 24,95
---	---------

Ireland

Onze botermalse steaks worden bereid op de lavagrill. Wij serveren onze Steaks met gebakken aardappeltjes "Bonne Femme" en/of verse Rustique frites, huisgemaakte salade en bijpassende koude sausjes. De Steaks worden "medium" gebakken. Wilt u een andere bereiding, geeft u dit dan door aan de bediening!

Irish Black Angus Steak Ca. 220 gr. botermalse steak	€ 17,50
--	---------

Irish Black Angus Peper Steak Ca. 220 gr. botermalse steak met vers gemalen pepers (spicy) met peperroomsaus	€ 18,95
--	---------

Irish Black Angus Ribeye Ca. 220 gr. botermalse Ribeye	€ 20,95
--	---------

Irish Black Angus Entrecote Ca. 220 gr. botermalse Entrecote	€ 20,95
--	---------

Ribs and more...

Onze botermalse steaks worden bereid op de lavagrill. Wij serveren onze Steaks met gebakken aardappeltjes "Bonne Femme" en/of verse Rustique frites, huisgemaakte salade en bijpassende koude sausjes.

Ribs and Steak Ca. 400 gr. ribs naar keuze en ca. 220 gr. Irish beef steak	€ 23,95
--	---------

Ribs and BBQ Chicken Steak Ca. 400 gr. ribs naar keuze en ca. 220 gr. kipfilet met BBQ saus	€ 19,50
---	---------

Ribs and wings Ca. 400 gr. ribs naar keuze en ca. 200 gr. roasted BBQ wings	€ 21,75
---	---------

Ribs and more... Ca. 400 gr. ribs naar keuze en ca. 100 gr. Irish beef steak en ca. 100 gr. kipfilet met BBQ saus	€ 23,75
---	---------

	150 gr.	200 gr.	250gr.	300gr.	350gr.
--	---------	---------	--------	--------	--------

Irish Beef Teriyaki Een botermalse spies van de kogel met teriyaki saus	€ 13,75	€ 16,25	€ 18,75	€ 21,25	€ 23,75
---	---------	---------	---------	---------	---------

Grill Saté Een spies van gemarineerde varkenshaas of kip met huisgemaakte satésaus, gefruite uitjes en kroepoek	€ 13,50	€ 15,50	€ 17,50	€ 19,50	€ 21,50
---	---------	---------	---------	---------	---------

Chicken Hawāi spies Een spies van gemarineerde kipfilet, ananas en huisgemaakte kerriesaus	€ 10,75	€ 12,75	€ 14,75	€ 16,75	€ 18,75
--	---------	---------	---------	---------	---------

Plates

Eenvoudige menu's voor de kids

Wij serveren onze Plates met verse Rustique frites en bijpassende koude sausjes.

Kip schnitzel Ca. 150 gr. kip schnitzel	€ 7,95
---	--------

Kroket Bourgondische rundvlees kroket	€ 5,95
---	--------

Frikadel 5 Mini frikadelletjes	€ 5,95
--	--------

Roasted BBQ Wings 4 Gekruide BBQ Wings met een dipsausje	€ 6,25
--	--------

Kipfingers 6 Stuks kipfingers met dipsausje	€ 5,95
---	--------

BBQ chicken ca. 125 gr. Kipfilet met BBQ sausje	€ 7,50
---	--------

Fish

Vis van de grill

Onze visgerechten worden bereid op de lavagrill. Wij serveren onze visgerechten met gebakken aardappeltjes "Bonne Femme" en/of verse Rustique frites, huisgemaakte salade en bijpassende koude sausjes

Zalmfilet Ca. 200gr. zalmfilet met dilleroomsaus	€ 16,50
--	---------

Gamba's Spies van grote garnalen in knoflook-olie	€ 17,95
---	---------

Kabeljauwfilet Ca. 200gr. kabeljauwfilet met witte wijnsaus	€ 17,50
---	---------

Side Dishes

Lekker voor erbij

Deze gerechten zijn er om los bij te bestellen.

Gewokte groenten Een Hollandse groentemelange bereid in de wokpan	€ 3,75
---	--------

Gemengde salade Gemengde salade met tomaat, komkommer, rode ui en olijven	€ 2,75
---	--------

Kartoffelsalade Huisgemaakte salade van aardappel, zoete ui en ei	€ 3,50
---	--------

Dessert

Een lekkere toet of een special Coffee als afsluiter

Apple Pie Oma's appeltaart uit de oven met kaneel/crunch ijs en slagroom	€ 6,25
--	--------

Dame Blanche Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 4,95
--	--------

Blackberry Cheesecake Cheesecake met een gele van cassis en citroenijs	€ 5,95
--	--------

Fondant au Chocolat Een topper met een vloeiend chocoladehart, vanille-ijs en slagroom	€ 6,25
--	--------

Ben & Jerry's Keuze uit chunky monkey of caramel chew chew	€ 4,25
--	--------

Coupe de Fraise Een mouse van aardbeien op bisquit met vanilleijs en slagroom	€ 6,25
---	--------

Crispy White Een mouse van witte chocolade en sinaasappel met chocoladeijs en slagroom	€ 6,25
--	--------

Irish Coffee Irish whiskey met een dubbele espresso, kandij en room	€ 6,75
---	--------

French Coffee Grand marnier met een dubbele espresso en room	€ 7,65
--	--------

Mexican Coffee Kahlua met een dubbele espresso en room	€ 6,75
--	--------

Spanish Coffee Tia Maria met een dubbele espresso en room	€ 6,75
---	--------

Italian Coffee Amaretto met een dubbele espresso en room	€ 6,75
--	--------