

EET WAT GAAR IS

SNACKS

DESEMBROOD [v]	5.0
kruidenboter	
OLIJVEN [v]	5.0
zwart · groen · kalamata	
VERS GEBAKKEN CHIPS & HAM	6.5
zeezout · peper · Iberico ham	
BALLENBAR	9.5
rund · chorizo · truffel · spinazie/Old Amsterdam · thom ka kai	
KIPPENVLEUGELS	7.0
honing · tijm · chili · knoflook	

VOORGERECHTEN

CARPACCIO	10.5
ossenhaas · worcestershiremayo · rucola · Parmigiano Reggiano · pijnboompitten	
STEAK TARTARE 100 GR	12.0
geroosterde merg · bavette · ei · cornichon · kappertjes · peterselie · savora mosterd · sjalot	
BLOEDWORST	8.5
brioche · appel · bacon · calvadosmousse · gefrituurde peterselie	
GEBAKKEN MOSSELEN 200 GR	8.5
visbouillon · sauce tartare · dragon	
HOLLANDSE GARNALEN	10.5
brioche · roomboter · ingelegde citroen · nootmuskaat · knolselderij · vinaigrette	
SJIEKANDEL SPECIAAL	7.0
huisgemaakte frikandel · limoenmayo · hoisin · sjalot · cornichon · jalepeño	
KIPPENLEVER	8.5
spek · rode ui · marsala	

SOEP

ZOETE AARDAPPEL-MOSTERD [v]	5.5
spekjes · room · bosui	
GEROOSTERDE BIET [v]	5.5
pistache · feta · dille	

SALADE

GESERVEERD MET BROOD

GEROOSTERDE BIET & MAKREEL	12.5
tahin yoghurt · rode ui · komijn · dille · ingelegde citroen	
GEROOSTERDE BIET & FETA [v]	12.5
tahin yoghurt · rode ui · komijn · dille · ingelegde citroen	
BURRATA [v]	12.5
tomaten · vinaigrette · geroosterde paprika · olijven · citroen · amandelen · za'atar · basilicumolie · verveine	

HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD MET FRIET

SATÉ AJAM BIG GREEN EGG	15.5
kippendij · pindasaus · atjar · cassave · bosui	
RIBS OVEN	17.5
BBQ-saus	
GEBRADEN HAANTJE OVEN	17.5
tijm · citroen · laurier · calvadosmousse	
BURGER BIG GREEN EGG	16.0
brioche · lollo bianco · tomaat · komkommer · mosterdmayo · pickles · baconjam	
ZALM OVEN	18.5
savora mosterd · bruine suiker · pijnboompitten-olijven salsa met bleekselderij, krenten & kappertjes	
SOFT SHELL CRAB FRITUUR	22.5
bao broodje · sauce tartare · coleslaw	
GREEN BEAN BURGER [v] PAN	16.0
brioche · rucola · komkommer · muhammara · bospeen · vinaigrette	
AUBERGINE [v] GRILL	16.0
tahin yoghurt · pistache · granaatappel · verveine	

[v] vegetarische gerechten

BIEFSTUK

GESERVEERD MET FRIET

KOGEL 200 GRAM - PAN	16.5
ENTRECOTE 225 GRAM - GRILLPLAAT	19.5
LADY STEAK OSSENHAAS - 150 GRAM - PAN	19.5
OSSENHAAS 225 GRAM - PAN	23.5
BAVETTE 200 GRAM - BIG GREEN EGG	22.5

SAUS 1.5
voor over je biefstuk

INDONESIË
PINDA
PEPER
CHIMICHURRI

DRY AGED BEEF dagprijs
afhankelijk van wat er in de kast rijpt

DRY AGED PORK dagprijs
3/4 weken gerijpte kotelet van
het Mangalica varken · mosterd-spekjus

DRY AGED MEAT

Heb je ze al zien hangen? Onze rijpingskasten? In deze gesloten omgeving rijpt het vlees gedurende een bepaalde periode. Dat varieert per stuk vlees. Een ribeye rijpt twee weken, een lende kan wel tien weken rijpen.

De luchtvochtigheid (75-85%), luchtcirculatie en temperatuur (0-1 °C) houden we goed in de gaten.

Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht uit het vlees, waardoor het een geconcentreerde smaak krijgt. Ook wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees.

Dat maakt dry aged vlees zo lekker mals en geeft haar haar unieke smaak.

We bereiden het vlees rood of rosé om op die manier de smaken optimaal naar voren te laten komen.

We serveren het vlees met jus getrokken van de botten van de lende

BIJGERECHTEN

FRIET	3.0
ZOETE AARDAPPELFRIET	3.0
AARDAPPELTJES IN KERVELOLIE UIT DE OVEN	4.0
SLA romaine · lollo bianco · vinaigrette · kool · tomaat · komkommer · spekjes · eitje	4.0
KAPUCIJNERS spek · ui · piccalilly	6.5
GEBAKKEN KASTANJECHAMPIGNONS	6.5
spek · ui	
SEIZOENSGROENTES	6.5

SPECIALS

Deze kaart is onze basis.

Die hebben we in 2013 gelegd en daar houden we onze handjes vanaf.

Jij weet dat we van culinaire uitdagingen in onze keuken houden. Dat houdt onze chefs scherp en enthousiast én zo kunnen we jou ook eens verrassen, want dat doen we graag.

We serveren, eigenwijs als we zijn, altijd lekkers buiten deze kaart.

De bediening vertelt je graag meer...

SOCIALS

Wat is vandaag de taart van de chef?

Welk bier geeft ultiem plezier?

Hoe gaat het met Sam & Gijs?

En blijven we ook een beetje vloggen?

Je kunt het allemaal vloggen, eh... volgen!

DE OJES OP HET WERELD-WEIDE WEB VINDEN?

www.herbergdebonteos.nl



@herbergdebonteos



@HerbergDeBonteOs