

## Voorgerechten

06/04/2024

### Koude Voorgerechten

Carpaccio van Junior Beef <i>flinterdun gesneden filet pur, parmigiano reggiano</i>	28,00
Vitello Tonato <i>langzaam gegaard kalfsgebraad met tonijndressing</i>	28,00
Americain <i>Vers gemalen en gemasseerd met Italiaanse koudgeperste olijfolie</i>	28,00
Parma Ham met meloen <i>rechtstreeks van uit Italië binnengebracht</i>	26,00

### Warme Voorgerechten

Duo van huisgemaakte kaas- en vleeskroket <i>Emmentaler, parmigiano en gekonfijte kalfsschouder</i>	28,00
fricassee van zwezerik <i>alles gesmoord in kalfsjus, krokant gebakken zwezerik</i>	36,00
Geitenkaasje met nootham <i>geitenkaas, appel wit-loof, gefruite nootham</i>	36,00
Kalfs kop grandmere <i>kalfswang en schouder in Madeira wijn en tomaatjes</i>	28,00
momo van Junior beef <i>dumpling gemaakt door onze chef Roshan met een heerlijk sausje</i>	28,00
<b>momo van fijne groetjes Vegetarisch</b> <i>dumpling gemaakt door onze chef Roshan met een heerlijk sausje</i>	28,00
Vegetarisch voorgerecht huisgemaakte kaaskroket 2 stuks	28,00

### Junior Beef of Kalf

*Junior beef is Black Angus of Hereford rund, gevoed met granen en ruwvoer tot een gewicht van ongeveer 500kg. Het vlees is mooi rood en fijn van structuur, mals en sappig.*

*Jos Theys-Kalfsvlees is een jong rund, gevoed met melk, granen en ruwvoer tot een gewicht van 300 kg. Het vlees is lichtroze, mals, smaakvol en zeer caloriearm*

ALLES IS PRIME QUALITY

## Hoofdgerechten

### U aangeboden bij het hoofdgerecht :

Sauzen naar keuze : Champignonsaus, peperroom, bearnaisesaus en honingrozemarijnsaus  
frietten, aardappel in de schil, puree of kroketjes.

### Extra's

Gebakken champignon	14,00
Gebakken appeltjes	14,00
Gebakken witloof	14,00

In het restaurant serveren we uitsluitend Prime Quality, de hoogste selectie.

Indien je het vlees "bien cuit, goed gebakken wenst, serveren wij het in schijfjes kort aangebakken in een pannetje, zo blijft het sappig en mals

***Alle ons vleesgerechten zijn van Junior beef prime kwaliteit, dat betekent dat ze van de hoogste selectie zijn en mals en sappig, er is geen betere kwaliteit.***

	150 gram	250 gram	350 gram
<b>Rumsteak Prime selectie</b> <i>Mals en sappig beste stuk vanuit de bil</i>	50,00	57,00	64,00
<b>Entrecôte</b>	-		69,00
<b>Entrecôte voor 2 personen 600 gram</b> <i>Stuk tussen de ribben: beetje vet voor extra smaak</i>	-		66,00
<b>Filet Pur</b> <i>Mals en puur van smaak</i>	56,00	64,00	71,00
<b>Brochette mix</b> <i>Malse stukjes filet pur van JuniorBeef en jt kalf</i>		56,00	60,00

## Klassiekers

<b>Blanquette de veau met kalfsballetjes</b> <i>gesneden van nek en wang, gestoofd met ui en champignon</i>	52,00
<b>Ossobuco</b> <i>kalfsschenkel, gesmoord met fijne groentjes en tomaat</i>	52,00
<b>Gebakken kalfslever 250 gram</b> <i>in de oven gebakken, opgediend met uiringen in hete pan</i>	52,00
<b>ribbikes, fijn gekruid en vers afgebakken in de oven</b>	41,00
<b>Cordon Bleu</b> <i>kalfsrump, gerijpte kaas en nootham</i>	54,00
<b>Lasagne</b> <i>JuniorBeef bolognaise saus gegratineerd</i>	41,00

## Keuze van de Slager

<b>Châteaubriand met verse kruiden - vanaf 2 personen (250 gram/pers)</b> <i>Prime Filet pur in zijn geheel in de oven gegaard met verse kruiden</i>	68,00	pp
<b>Côte à l'os van kalf - 450 gram</b> <i>Gesneden uit de zesrib. Entrecôte aan het bot voor extra smaak</i>	61,00	
<b>Côte à l'os van Junior Beef Rund - 1200 gram voor 2 personen</b> <i>Gesneden uit de zesrib. Entrecôte aan het bot voor extra smaak</i>	68,00	pp
<b>T-Bone - Junior Beef Rund - 1200 gram 2 personen</b> <i>T-vormig been met aan een zijde filet pur en aan de andere entrecôte</i>	68,00	pp
<b>Delices de veau</b> <i>Onglet, lever, nier,zwezerik , elk op zijn temperatuur gebakken opgediend in een hete pan met geglaceerde sjalot</i>	72,00	
<b>Kalfszwezerik</b> <i>Krokant gebakken, een delicatessa, opgediend in hete pan.</i>	72,00	
<b>Onglet</b> <i>ook beenhouwersstuk genoemd, opgediend in hete pan met sjalot</i>	64,00	
<b>Americain</b> <i>Vers gemalen en gemasseerd met Italiaanse koudgeperste olijfolie</i>	44,00	
<b>Vleesplank - vanaf 2 personen (350 gram/pers)</b> <i>U kan per twee personen drie gerechten kiezen van de kaart.</i>	69,00	pp
<b>groenten van het seizoen, vegetarisch</b> <i>in verschillende bereidingen en texturen</i>	42,00	

## Hoofdgerechten voor Kids opgediend met frietjes

Junior Beef hamburger, opgediend in box of bord, met kaas of zonder	32,00
Balletjes in tomatensaus, puur kalfsgehakt	32,00
Ribbikes, fijn gekruid en vers afgebakken in de oven klein portie	32,00
Steak filet pur	36,00