

Voorgerechten

1/10/2021

Koude Voorgerechten

Carpaccio van Junior Beef <i>flinterdun gesneden filet pur, parmigiano reggiano</i>	32,00	
Vitello Tonato <i>langzaam gegaard kalfsgebraad met tonijndressing</i>	32,00	
American <i>Vers gemalen en gemasseerd met Italiaanse koudgeperste olijfolie</i>	32,00	
<i>Plus kaviaar, recept van la maison du boef "Hilton hotel Brussel</i>	15,00	10 gram

Warme Voorgerechten

Duo van huisgemaakte kaas- en vleeskroket <i>Emmentaler, parmigiano en gekonfijte kalfsschouder</i>	28,00	
Cassolette (fricassee) van zwezerik <i>alles gesmoord in kalfsjus, krokant gebakken zwezerik</i>	38,00	
Geitenkaasje met nootham <i>geitenkaas, appel wit-loof, gefruite nootham</i>	38,00	
Kalfs kop grandmere <i>kalfswang en schouder in Madeira wijn en tomaatjes</i>	32,00	
Vegetarisch Suggestie van de chef keuze warm of koud	30,00	

Suggesties van de chef

Onze chef Pieter-Jan Coninx, stelt graag zijn suggesties voor

Voorgerecht	32,00
hoofdgerecht	66,00

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

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	12,00
gebakken appeltjes	12,00
warme seizoens groentjes	12,00

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

	150 gram	250 gram	350 gram
Rumsteak <i>Mals en sappig beste stuk vanuit de bil</i>	50,00	56,00	62,00
Entrecôte <i>Stuk tussen de ribben: beetje vet voor extra smaak</i>	-	62,00	67,00
Filet Pur <i>Mals en puur van smaak</i>	55,00	64,00	69,00
Brochette mix <i>Malse stukjes filet pur van JuniorBeef en jt kalf</i>		58,00	64,00

Klassiekers

Blanquette de veau met kalfsballetjes <i>gesneden van nek en wang, gestoofd met ui en champignon</i>	50,00
Ossobucco <i>kalfsschenkel, gesmoord met fijne groentjes en tomaat</i>	50,00
Gebakken kalfslever 250 gram <i>in de oven gebakken, opgediend met uiringen in hete pan</i>	58,00
ribbikes, fijn gekruid en vers afgebakken in de oven	42,00
Cordon Bleu <i>kalfsrump, gerijpte kaas en nootham</i>	54,00
Lasagne <i>JuniorBeef bolognaise saus gegratineerd</i>	44,00

Keuze van de Slager

Châteaubriand met verse kruiden - vanaf 2 personen (250 gram/pers) <i>Prime Filet pur in zijn geheel in de oven gegaard met verse kruiden</i>	66,00	pp
Côte à l'os van kalf - 1000 gram voor 2 personen <i>Gesneden uit de zesrib. Entrecôte aan het bot voor extra smaak</i>	62,00	pp
Côte à l'os van Junior Beef Rund - 1200 gram voor 2 personen <i>Gesneden uit de zesrib. Entrecôte aan het bot voor extra smaak</i>	66,00	pp
T-Bone - Junior Beef Rund - 1200 gram 2 personen <i>T-vormig been met aan een zijde filet pur en aan de andere entrecôte</i>	66,00	pp
Delices de veau <i>Onglet, lever, nier,zwezerik , elk op zijn temperatuur gebakken</i> <i>opgediend in een hete pan met ge glaceerde sjalot</i>	70,00	
Kalfszwezerik <i>Krokant gebakken, een delicatessa, opgediend in hete pan.</i>	68,00	
Onglet <i>ook beenhouwersstuk genoemd, opgediend in hete pan met sjalot</i>	62,00	
Americain <i>Vers gemalen en gemasseerd met Italiaanse koudgeperste olijfolie</i> <i>Plus kaviaar, recept van la maison du boef "Hilton hotel Brussel</i>	46,00	
	28,00	20 gram
Vleesplank - vanaf 2 personen (350 gram/pers) <i>U kan per twee personen drie gerechten kiezen van de kaart.</i>	68,00	pp
Suggestie van de chef, groenten van het seizoen, vegetarisch <i>in verschillende bereidingen en texturen</i>	52,00	

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	38,00