

Voorgerechten

10/06/2021

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
American <i>Vers gemalen en gemasseerd met Italiaanse koudgeperste olijfolie</i>	28,00

Warme Voorgerechten

Duo van huisgemaakte kaas- en vleeskroket <i>Emmentaler, parmigiano en gekonfijte kalfsschouder</i>	25,00
Cassolette (fricassee) van zwezerik <i>alles gesmoord in kalfsjus, krokant gebakken zwezerik</i>	33,00
Geitenkaasje met nootham <i>geitenkaas, appel wit-loof, gefruite nootham</i>	33,00
Kalfs kop grandmere <i>kalfswang en schouder in Madeira wijn en tomaatjes</i>	29,00
Kroketje op basis van pasta en groentjes <i>Vegetarisch</i>	24,00

Junior Beef of Kalf

Junior beef is Black Angus of Hereford rund, gevoed met granen en ruwvoeder 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 en bearnaisesaus
frietten, aardappel in de schil 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>	44,00	50,00	57,00
Entrecôte <i>Stuk tussen de ribben: beetje vet voor extra smaak</i>	-	56,00	62,00
Filet Pur <i>Mals en puur van smaak</i>	50,00	58,00	65,00
Brochette mix <i>Malse stukjes filet pur van JuniorBeef en jt kalf</i>		52,00	58,00

Klassiekers

Blanquette de veau met kalfsballetjes <i>gesneden van nek en wang, gestoofd met ui en champignon</i>	46,00
Osso bucco <i>kalfsschenkel, gesmoord met fijne groentjes en tomaat</i>	46,00
Gebakken kalfslever 250 gram <i>in de oven gebakken, opgediend met uiringen in hete pan</i>	52,00
ribbikes, fijn gekruid en vers afgebakken in de oven	39,00
Cordon Bleu <i>kalfsrump, gerijpte kaas en nootham</i>	45,00

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>	60,00	pp
Côte à l'os van kalf - 500 gram <i>Gesneden uit de zesrib. Entrecôte aan het bot voor extra smaak</i>	55,00	
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>	60,00	pp
T-Bone van kalf - minimum 500 gram <i>T-vormig been met aan een zijde filet pur en aan de andere entrecôte</i>	55,00	
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>	60,00	pp
Kalfszwezerik <i>Krokant gebakken, een delicatessen, opgediend in hete pan.</i>	62,00	
Onglet <i>ook beenhouwersstuk genoemd, opgediend in hete pan met sjalot</i>	56,00	
Americain <i>Vers gemalen en gemasseerd met Italiaanse koudgeperste olijfolie</i>	42,00	
Vleesplank - vanaf 2 personen (350 gram/pers) <i>U kan per twee personen drie gerechten kiezen van de kaart.</i>	62,00	pp
De groenten van het seizoen vegetarisch gerecht <i>in verschillende bereidingen en texturen</i>	46,00	

Hoofdgerechten voor Kids opgediend met frietjes

Junior Beef hamburger, opgediend in box of bord, met kaas of zonder	28,00
Balletjes in tomatensaus, puur kalfsgehakt	28,00
Ribbikes, fijn gekruid en vers afgebakken in de oven klein portie	28,00
Steak filet pur	34,00