

Angus Grand Cru

Voor informatie rond allergenen, gelieve u te wenden tot ons zaalteam. De samenstelling van onze gerechten en hun ingrediënten kunnen wijzigen.

Voorgerechten / entrees / starters (ook als to share)

Mergpijp – rundstartaar – frisse vinaigrette 25€

Moelle - tartare de bœuf Angus - vinaigrette

Marrow - Angus beef tartare - vinaigrette

Bao bun – gestoofde brisket – Thaise vinaigrette 22€

Bao bun - poitrine braisé - vinaigrette Thai

Bao bun - braise brisket - Thai vinaigrette

Short rib – BBQ saus - koolsla 22€

Short rib - sauce BBQ - salade de chou

Short rib - BBQ sauce - coleslaw

Huisbereide bitterballen – mosterd - waterkers 14€

Boulettes de viande fait à la maison - moutarde - cresson

Homemade fried meat balls - musterd - watercress

Taco – ‘hot’ mango salsa – avocado - chuckroll 18€

Zuiders krokant – crème van gerookte paprika – pastrami - ansjovis 18€

Croustillant - crème de paprika fumé - pastrami - anchois

Southern crisp - cream of smoked paprika - pastrami - anchovies

Hoofdgerechten / Plats / Main courses

Met seizoensalade

Cote a los 42€

Filet pur 45€

Palleron 38€

Rib eye 38€

Sidedishes

Keuze te maken bij alle hoofdgerechten

Gepofte aardappel met zure room / Pomme de terre au four /
potato with sour cream

Handgesneden frieten/ Frites / Hand-cut fries

Patatas bravas

Verse pasta / Pâtes fraîches / Fresh pasta