

VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm € 15
Sesam-soyadressing, rode ui, roseval, gepocheerd eitje.

Bladerbrie € 14
Groene asperge, serranoham, brie, bladerdeeg.

Salade catch € 19
Vangst van de dag, huisgerookte zalm, gamba's, gemengde sla, tomaatjes, komkommer.

Buffelmozzarella V € 13,5
Coeur de boeuf tomaat, olijfkruim, rucola, kruidenolie.

Carpaccio € 14,5
Truffelmayo, rucola, pijnboompit, oude boerenkaas.

Pulled pork € 15
Homemade bbq saus, frisée, tzatziki, pickles van rode ui, bread sticks.

Vitello tonnato € 14,5
Zachtgegaarde kalfsmuis, tonijnmayo, frisée, pijnboompitjes, brick za'atar.

SOEP

Bouillabaisse € 8,5
Kruidige vissoep, prei, tomaten concassé, rouille.

BIJGERECHT

Boerenbrood met huisgemaakte dips. € 4,5

HOOFDGERECHTEN

Tournedos € 32,5
Rietvelderrund van de BGE, kalfsjus, seizoensgroenten, aardappel.

Salade catch of the day € 27,5
Vangst van de dag, huisgerookte zalm, gamba's, gemengde sla, tomaatjes, komkommer.

Eendenborst Szechuan € 25,5
Noodles, baby mais, gemarineerde knolselderij.

Lams Rump € 26
Tuinbonen, bonenkruid, gratin.

Chef's favoriet Dagprijs
Wisselend gerecht met de seizoenen mee.

Paprika stapelaar V € 24,5
Paprika gevuld met bulgur, feta, gegrilde aubergine, harissa, oesterzwam.

Bietenrisotto V € 23,5
Geitenkaas, gerookte amandelen, tuinerwt, groene asperge, munt.

BIJGERECHT

Friet met huisgemaakte mayo € 4,5

Zijn er allergieën?
Laat het ons weten!

V (kan/is) Vegetarisch

🍳 Van de Big Green Egg

DRY AGED MEAT 🍳

U kunt kiezen uit diverse mooie stukken vlees.

De chef krijgt een hele rug binnen. Dit maakt hij schoon en verdeeld hij in stukken. Deze stukken staan op het bord. De stukken zijn voor de echte vleesliefhebbers & grote eters...

Wil je een stuk delen? Dan raden we aan om uit gaan van 350gr per persoon. De prijzen op het bord zijn per 100gr

DRY AGED RIETVELDER RUND

Bij dry ageing wordt vlees nog aan het bot voor langere tijd gerijpt. Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht uit het vlees. Daardoor krijgt het een geconcentreerde smaak. Ook wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees. Dit maakt dit speciale vlees zo lekker mals.



PORT / DESSERTWIJN

Tawny port €6

Tawny port 10 jaar oud €8,5

Ruby port €6

Sellium €7,5

Portugal, krachtige dessert wijn, rozijnen, sinaasappel, toffee, koffie.

Pedro Ximénez €7,5

Spanje, dadels, vijgen, chocolade achtige geur.

DESSERT COCKTAILS

Espresso martini €11
Espresso, tia maria, vodka.

Crema Catalana €11
Espresso, caramel, melody.

Strawberry cheesecake €9
Yoghurt likeur, aardbei likeur, limoensap.

Rusty nail €9
Monkey shoulder, drambuie.

Scroppino €9,5
Vodka, bubbels, limoen sorbet, limoncello.

NAGERECHTEN

Café gourmand €8
Koffie met diverse zoete lekkernijen op z'n Frans.

Pornstar martini tiramisu €7,5
Passievrucht, vodka, mascarpone, eiwit.

Frambozen crème brûlée €8,5
Witte chocolade, framboos, frambozen sorbet.

Grand dessert €12,5
Proeverij van verschillende zoete desserts.

Toblerone cheesecake €8,5
Chocolade roomijs, slagroom.

Grilled Pineapple €9
Gedroogde ananas, kokoskruim, kokosijs.

Ik wil kaas!! €12,5
Druiven, appelstroop, kletzenbrood.

MENU

BISTRO
LOKAAL