VOORGERECHTEN

Te bestellen vanaf 18:00

Aan tafel gerookte zalm €15
Al jaren een begrip! Onze huisgerookte zalm met sesam-sojadressing, rode ui, roseval en een gepocheerd eitje.

Carpaccio van knolselderij €14,5
Gemarineerde enokipaddenstoel, gerookte knolselderij, gel van soja, mizuna, Thaise olie.

Triple tartaar €16
Tartaar van tonijn, tartaar van gamba, tartaar van zalm. Elk met hun eigen smaaksensatie.

Paté brioche €17,5
Diverse patésoorten, mousse van eendenlever, toast van brioche, 12 jaar oude balsamico, rodeport-vijgencompote.

Carpaccio €15
Klassieke rundercarpaccio met truffel-mayo, rucola, pijnboompitjes en oude boerenkaas.

Salade kippendij €14,5
Op de huid gebakken kippendij, knapperige sla, bacon, oude kaas, gochujang-mayo, pijnboompitjes, 'houtskool' van zwarte olijf.

Foamy tonnato €15,5
Onze twist op de vitello tonnato. Gerookte kalfsentrecote, schuim van tonijn, gefrituurde kappertjes, kruidensla.

Tafel vol lekkers! €15 p.p.
Alleen per tafel te bestellen
Een plank vol lekkere voorgerechtje. Klassiekers en nieuwe gerechten van de chef.

SOEP

Tom kha kai kan vega €8,5
Thaise velouté op basis van kokos, sereh, gember, knoflook, rode peper. Geserveerd met **kippendij**, **rivierkreeft**, bosui en shiso.

BIJGERECHT

Boerenbrood met huisgemaakte dips €5,5

HOOFDGERECHTEN

Te bestellen vanaf 18:00

Tournedos €35,5
Ossenhaas van de BGE, dubbelgetrokken kalfsjus, puree met truffel en geroosterde spruiten met spek.

***Make it Rossini + €10**
Gebakken eendenlever, verse truffel, Madeira.

Poussin kriel €26
Gegrild heel krielkippie, peterseliekrieltjes, gekarameliseerde rode ui, zwarteknoflookmayo.

Shotgun shells €23,5
Cannelloni gevuld met pulled pork, cheddar, tomaat en ricotta. Ingerold in gerookt spek en afgelakt met Jameson-BBQ-saus. Geserveerd met Pimientos de Padrón uit de BGE.

Mexican tortilla skewer €21,5
Mexicaans gekruid gehakt, bietentortilla, sjalot, crème fraîche, mangochutney, kervel.

Octopus €27,5
Papperdelle, gegrilde octopustentakels, rivierkreeft, krab en gamba. Saus van tomaat, knoflook, prosecco en een crumble van zwarte olijf.

Eendenborst €24
Sous-vide-gegaarde eendenborst, op de huid gebakken. Puree van pompoen en ras el hanout, haricots verts, gel van poftomaat, jus van 5 spices.

Bospaddenstoelen truffel risotto €22
Afgetopt met een schuim van oude boerenkaas, tahoon en gebakken enokipaddenstoel.

Wild zwijn Brie de Meaux €25
Op lage temperatuur gegaarde zwijnsfilet, met truffel gevulde gnocchi, gebakken champignons, gegratineerd met Brie de Meaux.

BIJGERECHTEN

Puntzak friet met brandermayo	€6
Extra groentjes	€6
Groene salade	€6

Zijn er allergieën? Laat het ons weten!
Niet alle ingrediënten staan vermeld op de kaart.

VOOR DE GROTE ETERS

Te bestellen vanaf 18:00

DRY AGED VAN HET BORD

U kunt kiezen uit diverse mooie stukken vlees. De chef krijgt een hele rug binnen die hij schoonmaakt en in stukken verdeelt. De stukken zijn voor de echte vleesliefhebbers en grote eters. Ze zijn te vinden op het bord.

VOOR DE ECHTE VLEESLIEFHEBBERS

Wil je een stuk **côte de boeuf** delen? Dan raden we aan om uit te gaan van minimaal 350 gram per persoon. De prijzen op het bord zijn per 100 gram.

Bij dry aging wordt vlees nog aan het bot voor langere tijd gerijpt. Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht uit het vlees. Hierdoor 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.

(kan/is) Vegetarisch
Van de Big Green Egg

Zijn er allergieën? Laat het ons weten!
Niet alle ingrediënten staan vermeld op de kaart.

PORT / DESSERTWIJN

Tawny port €6,5

Tawny port 10 jaar oud €8,5

Ruby port €6,5

Sellium €7,5
Portugal, krachtige dessertwijn, rozijnen, sinaasappel, toffee, koffie.

Pedro Ximénez €7,5
Spanje, dadels, vijgen, chocoladeachtige geur.

DESSERT COCKTAILS

Espresso Martini €11,5
Espresso, Tia Maria, Vodka.

Chocolade Martini €11
Tia Maria, Baileys, Chocomel.

Scroppino €10
Vodka, bubbels, limoensorbet, limoncello.

Rusty nail €9,5
Monkey shoulder, Drambuie.

Strawberry cheesecake €10
Yoghurtlikeur, aardbeilikeur, limoensap.

Crema Catalana €11
Melody, caramel, espresso.

NAGERECHTEN

Hele dag te bestellen.
*vanaf 18:00

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

Taartje van chocolade €7
Taartje van pure Callebaut-chocolade op een bodem van cake. Chocoladeroomijs, explosieve chocolade, soezenspritzel.

Salmari crème brûlée €8
Mokkaroomijs, crumble van Bastogne.
Extra shot on the side.

Tiramisu-spekkoek €8,5
Pandan, mascarpone, spekkoek, atsina.

Grand Dessert* €12,5 p.p.
Goed gevulde plank met zoetigheden.

Warme appelcrumble €7,5
Geserveerd in een pot met vanilleroomijs en slagroom.

Gegratineerde peer €9,5
Gegrilde peer, gegratineerd met Petit Doruvael en sticky nuts.

Ik wil kaas!! €12,5
6 kazen van hier en daar. Savora, kletzenbrood, appelstroop en vijgencompote.

Warme crêpes €8,5
De welbekende dunne pannenkoekjes, dulce de leche, vanillesuiker, rum-rozijnenroomijs.

OF EEN VAN ONZE HEERLIJKE COCKTAILS ALS DESSERT?!

Zijn er allergieën? Laat het ons weten!
Niet alle ingrediënten staan vermeld op de kaart.

MENU

BISTRO LOKAAL