

Welkom bij

GEREGHTHOF



Vaorgerechten

Klassieke steaktartaar, toast & kruidensla	10,50
Charcuterieplank, pata negra, duke of Berkshire grillworst, notenham, polderbok paté, rucola & olijven	11.50
Gegrild Ocean beef brisket, salade, mangochutney, knoflookcroutons & bbq-saus	10.50
Carpaccio, pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas, rode ui, uitgebakken spek & pestodressing of truffelmayonaise	9.50
Gepocheerde gamba's, avocado, little gem salade & tomatenmayonaise	12.50
Tonijntartaar, avocado, sojacitrussaus & gefrituurde uien	10
Geitenkaas in bladerdeeg, dadels, rozijnen, honing & frisse salade	9.50
Geroosterde rode paprikasoep, mediterrane kruiden & gefrituurde basilicum	6

Bijgerechten

Gepofte aardappel
Gegrilde maiskolf
Portie friet
Gemengde salade
Seizoensgroenten
Witte rijst
Gegrilde tomaat
Coleslaw

Sauzen

Rode wijnsaus
Pepersaus
Gebakken champignons
Kruidenboter
Chimichurri

Mocht u een van onze gerechten willen combineren met een andere saus of bijgerecht is dat mogelijk.

Nice to Meat

Onze vleesleverancier uit Almere werkt al jaren met kwalitatief hoogwaardig vlees. Traditioneel vakmanschap en innovatief. Daarnaast zijn zij er selectief in de runderen, zij gaan voor een goede verzorging van de dieren. Dit maal uitgelicht is het Puro Beef. Puro Beef is nieuw op onze kaart. Het zijn runderen uit Uruguay, die grazen op de "Grasslans" wat is bestempeld als UNESCO erfgoed. Nice to Meat werkt exclusief met een coöperatie van 30 boeren samen aan een natuurlijk fokprogramma. De kalveren blijven een half jaar bij hun moeder, die geen antibiotica of hormonen krijgen toegediend. Na een rustig en verantwoord leven,, bieden de runderen een machtig mooi vlees, wat u ook zeker proeft. Van het Puro Beef hebben wij gekozen voor de entrecoté, niet dry-aged omdat dit stuk vlees van deze runderen als mals van zichzelf zijn.

Allergie

Heeft u een allergie of dieet laat het ons weten

Hoofdgerechten

Black Angus rumpsteak van het Amerikaanse rund, roomboter jus, frisse salade & verse friet of brood	15
Iron Dream, 240 gram ossenhaas van het Hollands weiderund, friet, sla, aioli & cocktail saus	23.50
Schotse Black Angus hamburger, brioche bol, cheddarkaas, tomaat, rode ui, BBQ saus & friet	15
Saté, 180 gram Hollandse varkenshaas, zoetzuur, kroepoek & licht pittige satésaus	15
Spareribs, gemarineerde van het Duitse varken, zoet of pittig, friet & salade	17
Entrecoté, Puro beef uit Uruguay, salade, friet & pepersaus	22
Rib eye, 250 gram dry-aged van het Hollands weiderund, gegrilde maiskolf, gepofte aardappel & rode wijnsaus	27.50
Entrecote, 200 gram dry-aged van het Franse Limousin rund, seizoensgroenten, rijst & pepersaus	21
Tournedos, 180 gram van het Nieuw Zeelands Ocean Beef rund, seizoensgroenten, friet & rode wijnsaus	31
Flanksteak, 180 gram USA Black Angus rund, coleslaw, gepofte aardappel & chimichurri	20.50
Bavette, 200 gram Japanse Wagyu A4, seizoensgroenten, pont neuf aardappel & rode wijnsaus	36.50
Hele gebakken zeebaars, limoen-knoflook marinade, frisse salade & gegrilde tomaat	21
Gevulde courgette uit de oven, tomaat, knoflook, ui, paprika, champignons, geraspte kaas & frisse salade	15

