

*Welkom bij*

**GEREGHTHOF**



## Voorgerechten

Klassieke steaktartaar met toast & kruidensla	10,50
Jagersblok; wildzwijnham, Duke of Berkshire grillworst, gerookte eendenborst, wildpaté, rucola & vijgen gemarineerd in port	11,50
Gerookte eendenborst, rucola, vijgen, rozemarijn crostini & peperkoekcroutons	10,50
Carpaccio, pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas, rode ui, gemarineerde paddenstoelen & truffelmayonaise	9,50
Gerookte pepermakreel, venkelsalade, zontomaat & limoenmayonaise	9,50
Gravad lax gemarineerd in rode biet en gin, mierikswortelcrème, salade & toast	10,50
Carpaccio van rode biet, wakame, walnoot & wasabimayonaise	9,50
Romige bospaddenstoelensoep met dragon	6
Bokkensoep, voor de stevig trek!	7

## Bijgerechten

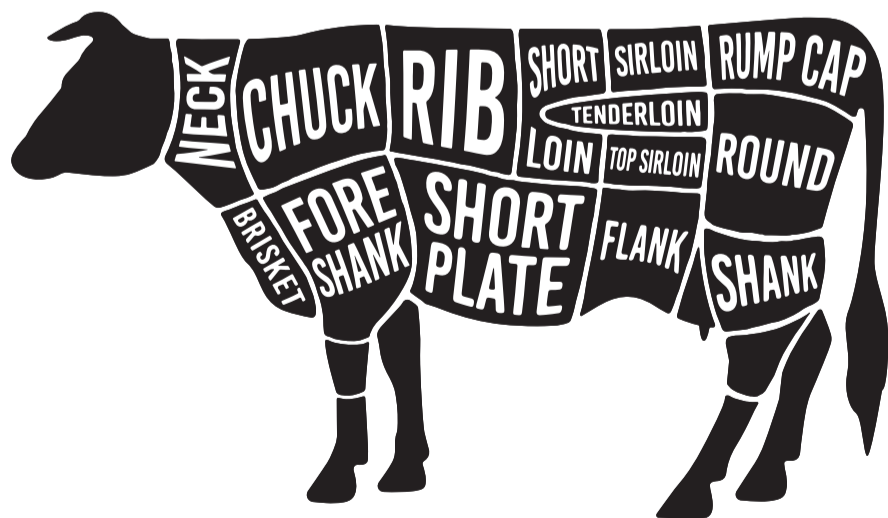
Extra bijgerecht €2,-

Gepofte aardappel	Gemengde salade
Knolselderijpuree	Herfstgroenten
Portie friet	Knoflook - aardappelpuree

## Sauzen

Rodeportsaus	Pepersaus
Gebakken paddenstoelen	Kruidenboter
Chimichurri	Saus van famous Grouse

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



Wildzwijn procureur, knolselderijpuree, spruitjes, paddenstoelen & eigen jus	19,50
🍷 Elequente	🍷 Troubadour obscura
Iron Dream, ossenhaas van het Hollands weiderund, friet, sla, aioli & cocktailsaus	180 gram 19,50 240 gram 23,50
🍷 União	🍷 Blonde snol
Schotse Black Angus hamburger, brioche bol, gemarineerde paddenstoelen, geroosterde pompoen, BBQ-saus & friet	15
🍷 Terez roze	🍷 Vugths Heideblond
Black Angus rumpsteak van het Amerikaans rund, 180 gram, roomboter jus, seizoensgroenten & brood	15
Saté, 180 gram Hollandse varkenshaas, zoetzuur, kroepoek & licht pittige satésaus	15
Spareribs, gemarineerd van het Duits varken, zoet of pittig, friet & salade	17
Gegrilde hertenbiefstuk, twee bereidingen van wortel - puree & geroosterd, peperkoek & saus van Famous Grouse	22
🍷 Koden	🍷 La Trappe Quadrupel
Rib eye, 250 gram dry-aged van het Hollands weiderund, geroosterde pompoen, gepofte aardappel & rodeportsaus	27,50
🍷 Veldfire	🍷 Broeder Jacob Bruin
Entrecote, 200 gram dry-aged van het Frans Limousin rund, herfstgroenten, geroosterde zoete aardappel & pepersaus	21
🍷 União	🍷 Koninck Apa
Tournedos, 180 gram van het Nieuw Zeelands Ocean Beef rund, herfstgroenten, knoflook-aardappelpuree & rodeportsaus	31
🍷 Elequente	🍷 Broeder Walhalla
Gestoomde reebout, 550 gram voor de grote eter of om samen te delen, knolselderijpuree, wilde paddenstoelen & eigen kruidenjusz	37,50
🍷 Remhoogte	🍷 Chateau du cuvee
T-bone steak, 500 gram van het Hollands weiderund, friet, wilde paddenstoelen & rodeportsaus	36
🍷 Koden	🍷 Broeder Jacob Bruin
Zalmfilet met kruidenkorst, geroosterde zoete aardappel, spruitjes & mosterdsaus	19,50
🍷 Prestige	🍷 Delerium
Gebakken neustong, knoflook-aardappelpuree, geroosterde wortel & chimichurri	21,50
🍷 Beaumont	🍷 Gruut Blond
Penne pasta, wilde paddenstoelen, geroosterde pompoen, courgette, gepofte tomaat & Parmezaanse kaas	15
🍷 Radicio	🍷 Session IPA

Heeft u een allergie of dieet? Laat het ons weten

## Nice to Meat

🍷 Wijntip

🍷 Biertip

Ocean Beef uit Nieuw Zeeland is hoogwaardig vlees met graan gevoed vee. De runderen doen zich tegoed aan de beste grassoorten, de beste granen en de beste zeelucht. In de eerste 18 maanden grazen de runderen op de voedingsrijke weides van Nieuw Zeeland. Als rondlopende koeien halen zij hun voordeel uit het gematigde klimaat, het hele jaar door. Na 18 maanden worden de beste en gezondste runderen geselecteerd. Waarna de runderen met hoogwaardige granen worden bijgevoerd.

Ook wordt toegezien op het welzijn van de runderen. Om de stress tot een minimum te beperken. Wat te proeven is in de kwaliteit van het vlees.

Vandaar onze keuze voor een lekkere en malse tournedos van dit mooie rund. Proef en oordeel zelf!