

Welkom bij

GEREGHTHOF



Voorgerichten

Wagyu pastrami, zuurkoolsalade, augurkmayonaise & appelstroopddressing	11
Gerookte runder rib-eye, mosterddressing, rucola, vijgen & oude kaas	11,50
Kalfszwezerik, bloemkoolzalf & rode biet chips	13
Carpaccio, pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas, rode ui, & truffelmayonaise	9,50
Gebakken coquilles, crème van rode biet, venkelzaad & waterkersdressing	11,50
Tonijn sashimi, limoen, sesamzaad, gember, chili & koriander	10,50
Salade van verschillende soorten biet, geitenkaas, pistachenoten & balsamicodressing	9,50
Pastinaaksoep, peer, walnoot & peterselie	6

Bijgerechten

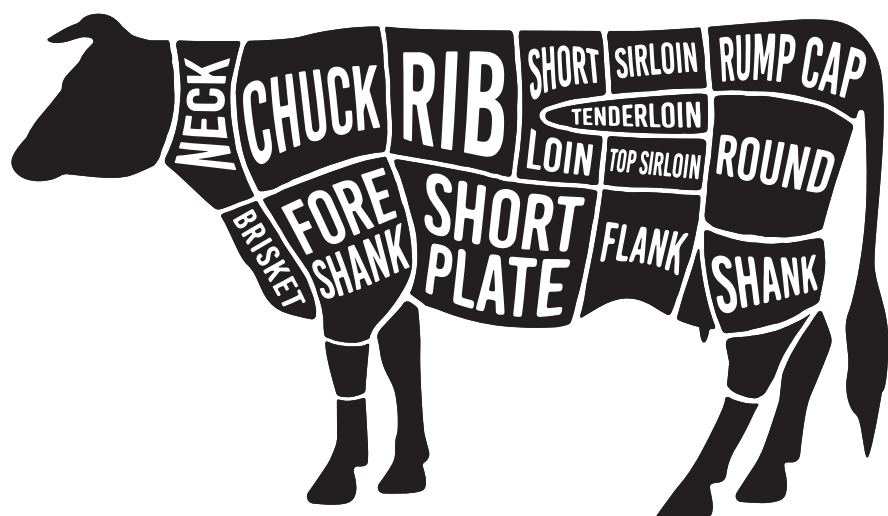
Extra bijgerecht €2,-

Rode kool	Gebakken aardappels
Portie friet	Gemengde salade
Wintergroenten	Knoflook-aardappelpuree

Sauzen

Rodeportsaus	Peppersaus
Gebakken paddenstoelen	Kruidenboter
Calvadosjus	
Paddenstoel met blue d'Auvergne saus	

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



Hoofdgerechten

Wildstoofpotje, rode kool, gekookte aardappels & eigen jus	17,50			
<table> <tr> <td>🍷 Elequente</td> <td>🍷 Troubadour obscura</td> </tr> </table>	🍷 Elequente	🍷 Troubadour obscura		
🍷 Elequente	🍷 Troubadour obscura			
Gebakken kalfslever, spek, ui, gebakken aardappeltjes & gekarameliseerde lof	18,50			
<table> <tr> <td>🍷 La Moutonnière</td> <td>🍷 De rumoerige roodborst</td> </tr> </table>	🍷 La Moutonnière	🍷 De rumoerige roodborst		
🍷 La Moutonnière	🍷 De rumoerige roodborst			
Iron Dream, ossenhaas van het Hollands weiderund, friet, sla, aioli & cocktailsaus	180 gram 19,50			
<table> <tr> <td>🍷 Remhoogte</td> <td>🍷 Gruut blond</td> <td>240 gram 23,50</td> </tr> </table>	🍷 Remhoogte	🍷 Gruut blond	240 gram 23,50	
🍷 Remhoogte	🍷 Gruut blond	240 gram 23,50		
Spies van varkenshaas, 250 gram, courgette, champignons, paprika, roomsaus & friet	15			
Saté, 180 gram Hollandse varkenshaas, zoetzuur, kroepoek & licht pittige satésaus	15			
Spareribs, gemarineerd van het Duits varken, zoet of pittig, friet & salade	17,50			
Varkenskotelet, 325 gram van het Duke of Berkshire varken, zuurkoolstampot, appel, calvadosjus & rucola	22,50			
<table> <tr> <td>🍷 Turchheim</td> <td>🍷 Molen Vuur & Vlam</td> </tr> </table>	🍷 Turchheim	🍷 Molen Vuur & Vlam		
🍷 Turchheim	🍷 Molen Vuur & Vlam			
Rib eye, 250 gram dry-aged van het Hollands weiderund, wintergroenten, friet & rode portsaus	28			
<table> <tr> <td>🍷 Veldfire</td> <td>🍷 Broeder Jacob Bruin</td> </tr> </table>	🍷 Veldfire	🍷 Broeder Jacob Bruin		
🍷 Veldfire	🍷 Broeder Jacob Bruin			
Entrecote, 200 gram dry-aged van het Frans Limousin rund, wintergroenten, gebakken aardappels & pepersaus	21,50			
<table> <tr> <td>🍷 União</td> <td>🍷 Koninck Apa</td> </tr> </table>	🍷 União	🍷 Koninck Apa		
🍷 União	🍷 Koninck Apa			
Tournedos, 180 gram van het Nieuw Zeelands Ocean Beef rund, wintergroenten, knoflook-aardappel puree & rode portsaus	31			
<table> <tr> <td>🍷 Elequente</td> <td>🍷 Walhalla</td> </tr> </table>	🍷 Elequente	🍷 Walhalla		
🍷 Elequente	🍷 Walhalla			
Escalope Milanese, 180 gram huisgemaakte kalfsschnitzel, gebakken paddenstoelen, ui, spek, friet & salade	16,50			
<table> <tr> <td>🍷 Radicio</td> <td>🍷 Zware Jongens Tripel</td> </tr> </table>	🍷 Radicio	🍷 Zware Jongens Tripel		
🍷 Radicio	🍷 Zware Jongens Tripel			
Parelhoen supreme, 200 gram, krokante rauwe ham, wintergroenten, gebakken aardappels & saus van paddenstoel met blue d'Auvergne	16,50			
<table> <tr> <td>🍷 União</td> <td>🍷 Boris de Butcher</td> </tr> </table>	🍷 União	🍷 Boris de Butcher		
🍷 União	🍷 Boris de Butcher			
Skreifilet, puree van knoflook-aardappel, wintergroenten & romige mosterdsaus	21,50			
<table> <tr> <td>🍷 Prestige</td> <td>🍷 Delerium</td> </tr> </table>	🍷 Prestige	🍷 Delerium		
🍷 Prestige	🍷 Delerium			
Dorade royal, gegrilde hele vis, gnocchi & tomaten-basilicumsaus	19,50			
<table> <tr> <td>🍷 Beaumont</td> <td>🍷 Witkap-Pater Stimulo</td> </tr> </table>	🍷 Beaumont	🍷 Witkap-Pater Stimulo		
🍷 Beaumont	🍷 Witkap-Pater Stimulo			
Gnocchi uit de oven, courgette, gegrilde paprika, tomaat, oregano & mozzarella	15			
<table> <tr> <td>🍷 Radicio</td> <td>🍷 Peroni</td> </tr> </table>	🍷 Radicio	🍷 Peroni		
🍷 Radicio	🍷 Peroni			

Heeft u een allergie of dieet? Laat het ons weten

Nice to Meat

🍷 Wijntip

🍷 Biertip

Het Duke of Berkshire-varken is van oorsprong een oud Engels varken. Wat is herondekt in België.

De varkens worden zo diervriendelijk mogelijk grootgebracht en ontwikkelen zich onder de gezondste omstandigheden. De dieren hebben veel bewegingsvrijheid en worden vegetarisch gevoed met een zorgvuldig samengesteld mengsel van diverse granen en appels.

De speklaag van the Duke of Berkshire is driemaal zo dik als bij een ander ras. Dat zorgt voor een rijke smaak, optimale malsheid en sappigheid. Proef en oordeel zelf!