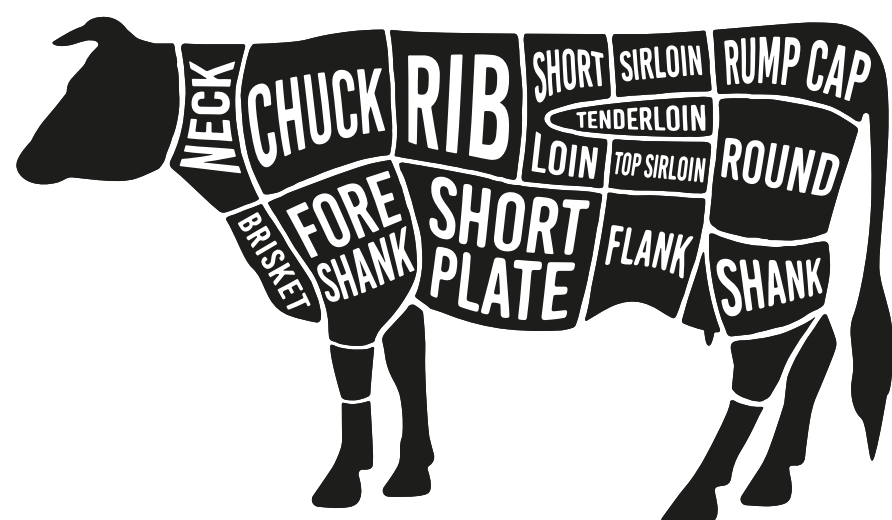


Welkom bij
GEREGHTHOF



Vaorgerechten

| | |
|---|-------|
| Brisket, pickeld onios, salsa van mais, green pepper & BBQ saus | 11 |
| Runder rib-eye, mosterd dressing, rucola, zontomaat & Parmezaanse kaas | 12,50 |
| Salade Parmaham, gemarineerde vijgen, mozzarella, tomaat & basilicum | 11,50 |
| Carpaccio, pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas, rode ui, & truffelmayonaise | 9,50 |
| Gamba's van de grill, limoen, koriander & knoflookboter | 12,50 |
| Tonijn sashimi, limoen, sesamzaad, gember, chili & koriander | 10,50 |
| Salade van geitenkaas, geroosterde paprika, grapefruit, walnoot & balsamicodressing | 9,50 |
| Romige kippensoep, lente ui, mais, noedels, champignons & koriander | 6 |



Bijgerechten

Extra bijgerecht €2,-

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Gebakken kriel | Pepersaus |
| Portie friet | Gebakken paddenstoelen |
| Gemengde salade | Kruidenboter |
| Seizoensgroenten | Chimichurri |
| Knoflook-aardappelpuree | Rode portsaus |

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

Heeft u een allergie of dieet? Laat het ons weten

Nice to Meat

Wijntip Biertip

Mogelijk heeft u onze dry-aged kast al zien staan. In de kast hangen wij de rib-eye en entrecote om te rijpen. In de dry-aging kast, wordt de luchtvochtigheid (85%), luchtcirculatie en temperatuur (tussen 0°C en 1°C) voortdurend streng gecontroleerd. Tijdens het rijpen in de cel – een proces dat minimaal 21 dagen duurt – verdampt het vocht in het vlees tot wel dertig procent en de natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Er is sprake van langzame besterving. Hierdoor krijgt het vlees een zeer malse structuur en intense smaak.

Hoofdgerechten

| | |
|---|----------------|
| Piepkuiken van de grill, chimichurri rub, geroosterde krieltjes & seizoensgroenten | 17,50 |
| 🍷 Turchheim 🍷 Walhalla | |
| Black Angus rumpsteak van het Amerikaanse rund, roomboter jus, frisse salade & verse friet | 17,00 |
| Iron Dream, ossenhaas van het Hollands weiderund, friet, sla, aioli & cocktailsaus | 180 gram 19,50 |
| 🍷 União 🍷 Gruut blond | 240 gram 23,50 |
| Spies van varkenshaas, 250 gram, courgette, champignons, paprika, roomsaus & friet | 15 |
| Saté, 180 gram Hollandse varkenshaas, zoetzuur, kroepoek, friet & licht pittige satésaus | 15 |
| Spareribs, gemarineerde van het Duitse varkens spare-ribs, zoet of pittig, friet & salade | 17,50 |
| Brisket & Bierburger, salade, rode ui, friet & BBQ saus | 15 |
| 🍷 Vugths Belgian Buddy | |
| Rib eye, 250 gram dry-aged van het Hollands weiderund, seizoensgroenten, friet & rode portsaus | 26 |
| 🍷 Veldfire 🍷 Troubadour Obscura | |
| Entrecote, 200 gram dry-aged van het Franse Limousin rund, seizoensgroenten, gebakken krieltjes & pepersaus | 21,50 |
| 🍷 União 🍷 Koninck Apa | |
| Tournedos, 180 gram van het Nieuw Zeelands Ocean Beef rund, seizoen groenten, knoflook-aardappelpuree & rode portsaus | 31 |
| 🍷 Elequente 🍷 Rumoerige Roodborst | |
| Escalope Milanese, 180 gram huisgemaakte kalfsschnitzel, paddenstoelen, ui, spek, friet & salade | 16,50 |
| 🍷 Radicio 🍷 Zwarte Jongens Tripel | |
| Lamsbout uit de oven, thijm, sjalot, knoflook-aardappelpuree & geroosterde groenten | 22,50 |
| 🍷 La Mouttonniere 🍷 Lowlander IPA | |
| “Lekkerbek” van schelvis in bierbeslag, friet, salade & remouladesaus | 16,50 |
| 🍷 Radicio 🍷 Delerium | |
| Zalmforel en papillote, chimichurri, zoetzure komkommer & geroosterde kriel | 19,50 |
| 🍷 Beaumont 🍷 Witkap-pater Stimulo | |
| Lasagne uit de oven, paprika, courgette, aubergine, tomaat, basilicum & salade | 15 |
| 🍷 Radicio 🍷 Peroni | |