

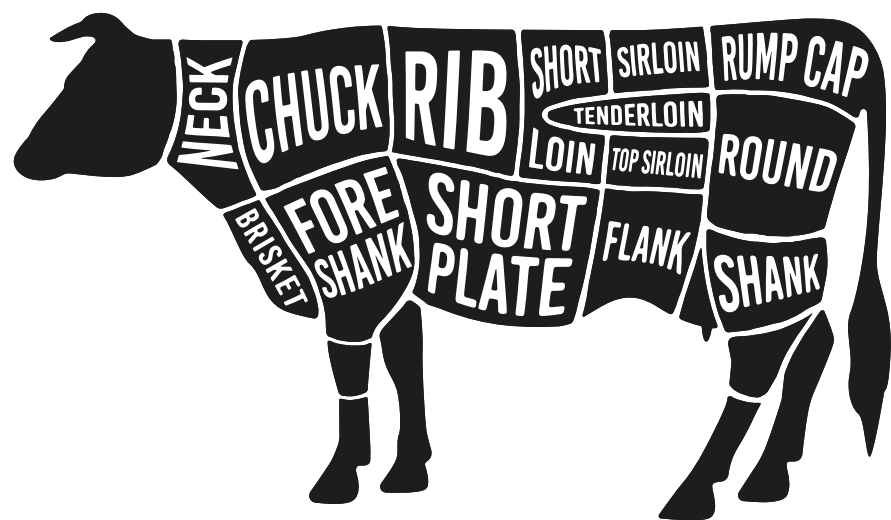
Welkom bij

GEREGHTHOF



Vaorgerechten

Serranoham, oude kaas, sla, tomaat & druivenmosterd	10 ½
Beef tataki, radijs, komkommer & sojasesammayonaise	11 ½
Carpaccio, pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas, rode ui, & truffelmayonaise	9 ½
Tempuragamba's, sla, watermeloen & wasabimayonaise	12 ½
Tonijntartaar, avocado, gefrituurde ui & sojacitrussaus	10 ½
Salade van geitenkaas, perzik, rode ui, druiven, amandelschaafsel & waterkersdressing	9 ½
Watermeloen, salade, feta, munt, basilicum, pepita's & olijfolie	9
Runderbouillon, bosui, wortel, witte ui, augurk & piccalilly	6 ½
Proeverij Gereghthof, 3 kleine gerechtjes keuze uit vis, vlees of vegetarisch	14



Bijgerechten

Extra bijgerecht €2,-

Portie friet	Gebakken paddenstoelen
Gemengde salade	Kruidenboter
Seizoensgroenten	Chimichurri
Gepofte aardappel	Rode portsaus
Wedges	Pepersaus

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

Hoofdgerechten

Rumpsteak, van het Amerikaanse Black Angus rund, roomboter jus, frisse salade & verse friet	17
Iron Dream, ossenhaas van het Hollands weiderund, friet, sla & pepersaus	180 gram 19 ½
	240 gram 23 ½
Saté, 180 gram Hollandse varkenshaas, zoetzuur, kroepoek, friet & licht pittige satésaus	15
Spareribs, gemarineerd van het Duitse varkens, zoet of pittig, friet & salade	17 ½
Pulled pork burger, salade, rode kool, gebakken champignons, gebakken ui, friet & BBQ saus	15
Rib eye, dry-aged van het Hollands weiderund, 250gram seizoensgroenten, wedges & rode portsaus	26
Tournedos, van het Nieuw Zeelands Ocean Beef rund, 180 gram, gegrilde tomaatjes, gepofte aardappel & rode portsaus	31
Picanha, Aussie Angus Reserve, romanesca, paksoi, taugé, gefrituurde ui, friet & babipanggangsaus	24
Langzaam gegaarde short rib, van het Oostenrijks Simmentaler rund, wortel, wedges & chimichurri	22
Tonijnsteak, groene salade, paksoi, taugé & friet	23
Zalmfilet, romanesca, truffelaardappelchips, wortel & waterkersdressing	21
Avocado gevuld met ei, rode ui, tomatensaus & kaas	17
Pasta, tomatensaus, cherrytomaten, champignons, basilicum, Parmezaanse kaas & rucola	13

Heeft u een allergie of dieet? Laat het ons weten

Nice to Meat

Simmental is een ras dat afstamt van runderrassen uit de Middeleeuwen. Het is een oersterk traditioneel ras dat de eeuwen trotseerde. Waarom wij hebben gekozen voor Simmentaler beef uit de Oostenrijkse Alpen? Omdat alle verkrijgbare vleesdelen extra mals zijn en voller van smaak door zijn kenmerkende vet. Dat komt door het heerlijke leven dat de runderen hebben in de Oostenrijkse Alpen, waar ze zich naar hartenlust kunnen voeden met grassen, bloemen en kruiden. De naam Simmental verwijst naar het gebied waar het voor het eerst gefokt werd: de Simme valei in Zwitserland, een berggebied in het Berner Oberwald. De kleur van het rund varieert van goud tot rood met witte vlekken, gelijkmatig verspreid over het dier. Het hoofd van het Simmental rund is wit en langs de schouders loopt vaak een witte strook.