

*Welkom bij*

**GEREGHTHOF**



## Vaorgerechten

Vitello tonato, kalfsmuis, kappertjes, rode ui, rucola & tonijnmayonaise	10 ½
Steaktartaar, brioche brood, augurk, witte ui, kappertjes & truffelmayonaise	11 ½
Carpaccio, pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas, rode ui, & truffelmayonaise	9 ½
Coquilles, zeekraal, lamsoor & gemarineerde vijgen	12 ½
Gerookte zalm, brioche brood, roergebakken ei & Hollandaisesaus	10 ½
Geitenkaaspakketjes, rozijnen, dadels, honing & frisse salade	9 ½
Salade peer, blauwe kaas, gekarameliseerde ui, gemarineerde vijgen & pepita's	9
Pastinaaksoep, peer, basilicumolie & knoflookcroutons	6 ½
Proeverij Gereghthof, 3 kleine gerechtjes keuze uit vis, vlees of vegetarisch	14

## Hoofdgerechten

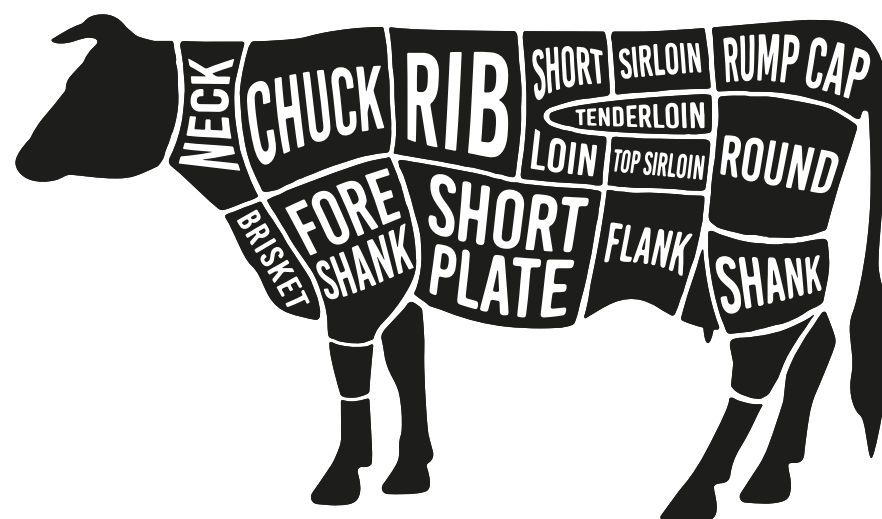
Rumpsteak, van het Amerikaanse Black Angus rund, roomboter jus, frisse salade & verse friet	17
Iron Dream, ossenhaas van het Hollands weiderund, friet, sla & pepersaus	180 gram 19 ½
	240 gram 23 ½
Saté, 180 gram Hollandse varkenshaas, zoetzuur, kroepoek, friet & licht pittige satésaus	15
Spareribs, gemarineerd van het Duitse varkens, zoet of pittig, friet & salade	17 ½
Buffelburger, buffelmozzarella, gekarameliseerde ui, salade, zwarte olijven tapenade & krulfriet	16 ½
Rib eye, dry-aged van het Hollands weiderund 250gram, seizoensgroenten, zoete aardappelblokjes & rode portsaus	26
Langzaam gegaarde varkenswangen, knolselderijpuree, pastinaak, wortel, bospaddenstoelen & eigen jus	19 ½
Wagyurollade, pompoenpuree, wok groenten & rode portsaus	24
Frenched kalfsracks, 300 gram, met kruidenkorst, knolselderijpuree & zoete aardappelblokjes	21
Flanksteak, 200 gram van het Amerikaans rund, pompoenpuree, zoete aardappelblokjes & bospaddenstoelensaus	23
Roodbaarsfilet, couscous, seizoensgroenten, & saffraansaus	23
Zwarte koolvis, zeekraal, lamsoor, zontomaat & witte wijnsaus	19
Quiche, prei, paprika, geitenkaas & salade	16
Couscous, bospaddenstoelen, paprika, courgette & basilicumolie	14

## Bijgerechten

Extra bijgerecht €2,-

Portie friet	Paddenstoelensaus
Gemengde salade	Kruidenboter
Seizoensgroenten	Chimichurri
Krulfriet	Rode portsaus
Zoete aardappelblokjes	Pepersaus
Witte wijnsaus	

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

Trots om te mogen vertellen dat we een samenwerking aangaan met D'n Buff in Boxtel.

Zij hebben sinds vorig jaar het roer omgegooid, in plaats van melkkoeien werken ze nu met waterbuffels. Een eigenschap van de buffel is dat zij nogal eigenwijs zijn en zich niet zo makkelijk laten sturen als koeien. Vanwege dit interessant bedrijf en zijn eigenwijze buffels hebben wij gekozen om hiervan een burger met mozzarella te serveren. U zult de mozzarella als zacht, vol en romig ervaren. Wilt u meer lezen over d'n Buff of de waterbuffel in Boxtel, wij hebben een uitgebreid artikel uit Mooi Boxtel klaar liggen.