

Welkom bij

GEREGHTHOF



Vaorgerechten

Iberico Secreto, zontomaat, rucola, Parmezaanse kaas & balsamicodressing	10 ½
Eendenborst gerookt, appel, witlof, peperkoek-croustons, zontomaat & sinaasappeldressing	11 ½
Carpaccio, pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas, rode ui & truffelmayonaise	9 ½
Gerookte zalmsoes, zalmousse, gerookte zalm, dille & zalmkaviaar	11
Salade garnalenkroketjes, Hollandse garnalen, komkommer, tomaat, rode ui & pepita's	11 ½
Geitenkaas, perzik, zontomaat, rode ui, komkommer, sla & perzikchutney	9 ½
Salade buffelmozzarella, cherrytomaat, veldsla, avocado, tapenade & pepita's	9
Noodlesoep met kip (ook vegetarisch te bestellen)	6 ½
Proeverij Gereghthof, 3 kleine gerechtjes keuze uit vis, vlees of vegetarisch	14

Hoofdgerechten

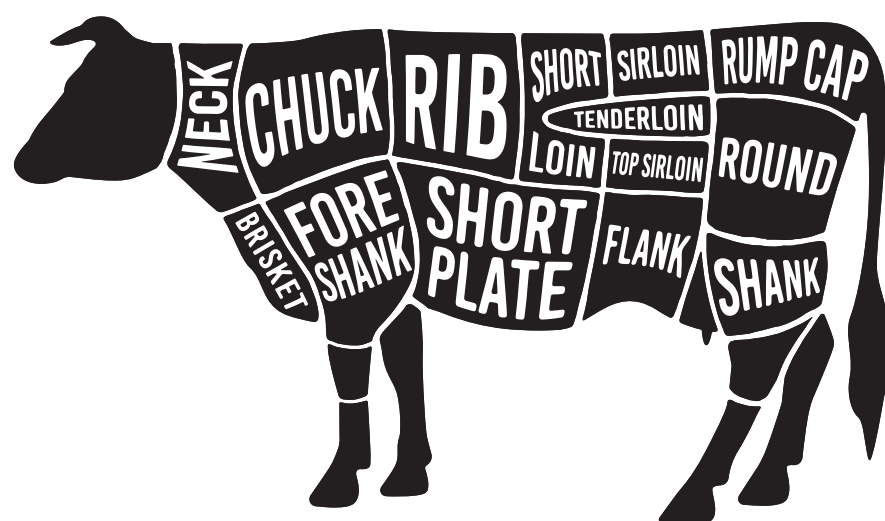
Rumpsteak van het Amerikaanse Black Angus rund, roomboter jus, frisse salade & verse friet	17
Iron Dream, ossenhaas van het Hollands weiderund, friet, sla & pepersaus	180 gram 19 ½
	240 gram 23 ½
Saté, 180 gram Hollandse varkenshaas, zoetzuur, kroepoek, friet & licht pittige satésaus	15
Spareribs, gemarineerd van het Duitse varken, zoet of pittig, friet & salade	17 ½
Buffelburger, spek, tomaat, kaas, gekarameliseerde ui, truffelmayonaise & wedges	17
Tournedos van het Hollands weiderund 200gram, seizoen-groenten, roseval aardappels & blauwekaas-rodeportsaus	28 ½
Getrancheerde Housesteak van het Amerikaans Black Angus rund 200 gram, wedges, seizoengroenten & pepersaus	24
Cote de Boeuf, MRIJ dry-aged ongeveer 1 kilo, Roseval aardappelen, gefrituurde pastinaak & cherrytomaatjes	prijs per ons 6 ½
Pulled brisket, wrap, coleslaw, augurk & krokante ui	16
Gamba's gepeld in de knoflookolie, zontomaat, sla & brood	19
Snoekbaarsfilet, sperziebonen, gefrituurde pastinaak, friet & gebakken fruit	22
Gevulde aubergine, kastanjepaddenstoelen, sjalot, paprika, courgette & blauwe kaas	17
Falafelbowl, paprika, kastanjepaddenstoelen, rode ui, bladspinazie, couscous & hummus	15

Bijgerechten

Extra bijgerecht €2,-

Portie friet	Blauwekaas-rodeportsaus
Gemengde salade	Kruidenboter
Seizoensgroenten	Chimichurri
Wedges	Rode portsaus
Sperziebonen	Pepersaus
Coleslaw	
Roseval aardappelen	

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 zijn 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 interessante bedrijf en zijn eigenwijze buffels, hebben wij gekozen om hiervan een burger te serveren.

Ook het voorgerecht met de mozzarella zult u 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.