

*Welkom bij*

**GEREGHTHOF**



## Vaorgerechten

Salade Serranoham, geitenkaas, groene kruiden, tomatensalsa, baguette & balsamicodressing	12 ½
Carpaccio, uitgebakken spekjes, rucola, Parmezaanse kaas, rode ui & truffelmayonaise	9 ½
Brisket, lintpasta, Parmezaanse kaas, mango, oreganosaus & limoensap	11 ½
Eendenlevermousse, salade, spekjes, baquette, pistachenoten & dragonmayonaise	11
Duo van zalm- en tonijnsashimi, wakame, sesam, zoetzuur & wasabimayonaise	11 ½
Gepekeld zeebaars, salade, zoetzure watermeloen, tomatensalsa & basilicumvinagrette	10
Pokebowl met quinoa, mango, passievrucht, komkommer, tomatensalsa, loempiavellen & wasabimayonaise	10
Vissoep	6 ½
Tomatensoep	6
Proeverij Gereghthof, 3 kleine gerechtjes keuze uit vis, vlees of vegetarisch	14

## Bijgerechten

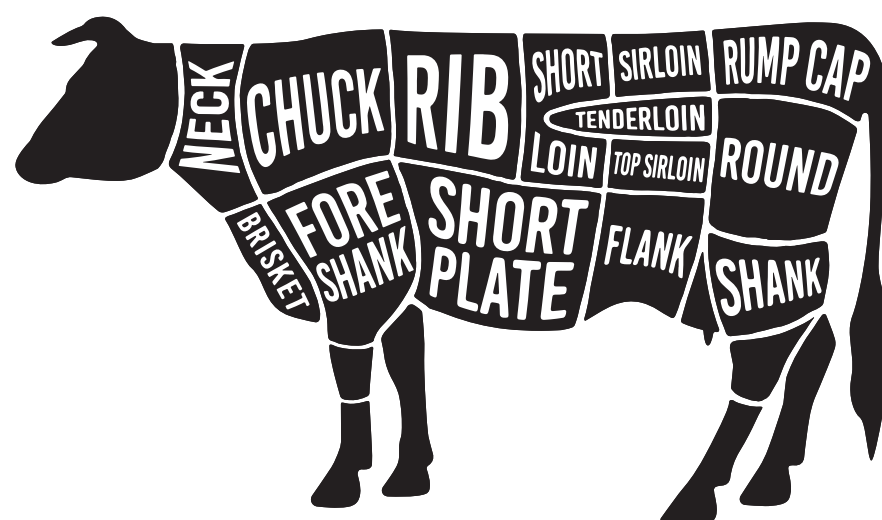
Extra bijgerecht 3

Portie friet	Kriekensaus
Gemengde salade	Champignonsaus
Rösti	Pepersaus
Lintpasta	Rode wijnsaus

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, rode wijnsaus, salade & friet	17	
Iron Dream, ossenhaas van het Hollands weiderund, friet, sla & pepersaus	19 ½	
	240 gram	23 ½
Saté van Hollandse varkenshaas, zoetzuur, kroepoek, friet & licht pittige satésaus	14 ½	
Spareribs, gemarineerd van het Duitse varken, zoet of pittig, friet & salade	17	
Gereghthofburger, 160 gram, sla, spek, augurk, tomaat, gefrituurde ui, gebakken ei, oude kaas & Gereghthof-saus	16 ½	
Seizoensburger	15	
Kalfsribstuk, spekjes, groene kruiden, seizoensgroenten, rosti & BBQ-lak	32	
Duo van lam, lamsstoof en lamsfilet, seizoensgroenten, rosti & kriekensaus	19 ½	
Shortrib, langzaam gegaard met Oosterse lak, lintpasta, gegrilde groenten & chimichurri	21 ½	
Tomahawk, 1 kilo, rosti, gebakken seizoensgroenten & saus naar keuze voor 2 of 3 personen	69 ½	
Om onze producten zo vers mogelijk te houden, kan het zijn dat wij dit product niet op voorraad hebben. Informeer hiervoor bij onze medewerkers.		
Kabeljauwfilet, kokkels, seizoensgroenten, lintpasta & beurre blanc – dragonvinagrette	20 ½	
Mosselen, Serranoham, zilverui, venkel, friet & groene kruiden	16 ½	
Bietenwrap, gegrilde groenten, tuinbonen, doperwten, oude kaas & sesamsojadressing	14 ½	
Pasta Aglio e Olio, gegrilde groenten, rode peper & knoflookolie	14	



Heeft u een allergie of dieet? Laat het ons weten

## Nice to Meat

De TOMAHAWK, een prachtig stuk vlees om je tanden in te zetten. De tomahawk die wij serveren komt van het Amerikaanse Creekstone rund. De tomahawk is voorzien van een dik stuk vlees van minimaal 5 cm dik. Daar zit een bot in van tussen de 15 en 20 cm lang. In zijn geheel weegt het ongeveer 1 kg. De tomahawk komt uit de dikke en fijne rib in het ribstuk. Dit deel bestaat uit een rack van zeven ribben. De botten zijn licht gebogen en 15 tot 20 cm lang tot aan de klaprib. Op de botten zelf bevindt zich weinig vlees. Het meeste vlees bevindt zich tussen de botten. De tomahawk is voorzien van veel intramusculair vet. Dit vet herken je aan de witte nerven die door het vlees lopen en wordt ook wel vetmarmering genoemd. Intramusculair vet zorgt ervoor dat de spier soepel blijft. Het is belangrijk voor de malsheid en de intense smaak van de tomahawk. Hoe meer vet, hoe malser en sappiger het vlees wordt.