

# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### VOORGERECHTEN

**Steak tartaar** *Thja's favoriet!* 9,9

Rundvlees met kappertjes, ui, augurk, worcestersaus en een kwarteleitje.

**Carpaccio** 9,9

Traditionele runderhaas carpaccio met pittenmix, Parmezaanse kaas en een truffel mayonaise.

**Nacho's Classic (V)** 6,5

Guacamole en crème fraîche.

**Nacho's met pulled pork** 7,9

Guacamole en crème fraîche.

**Gamba's al ajillo** 8,9

Gamba's gegaard in knoflookolie met rode peper en bosui.

**Luxe broodplank** 4,9

Vers afgebakken brood met tapenade, olijven, olie en boter.

**Mandje brood** 2,9

Vers afgebakken brood met kruidenboter.

**Trio van zalm** 9,9

Proeverij van diverse variaties zalm.

**Mini spareribs** 8,9

Onze allerbeste spareribs, maar dan in klein formaat. Keuze uit zoet of pittig.

**Chicken wings** 6,9

Bereid in een licht pittige marinade.

**Pannetje biermosselen** 9,9

Bereid in trappistenbier en overgoten met een romige saus.

**Calamaris** 6,9

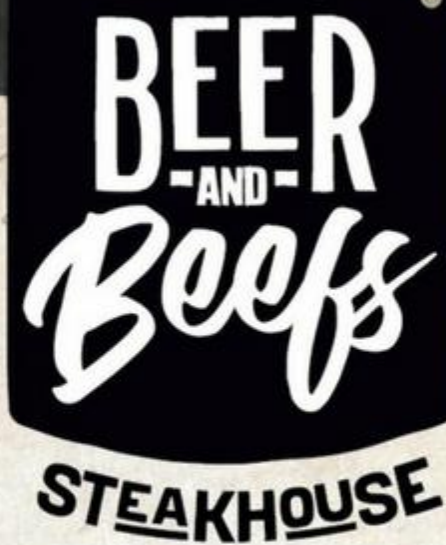
Geserveerd met een huisgemaakte knoflooksaus.

**Gefrituurde brie (V)** 8,9

Brie in een krokant jasje op een bedje van sla met een honing-tijmsaus.

**Caesar salade** 7,9

Gemengde salade met little gem, pittenmix, tomaat, komkommer, paprika, gegrilde kipfilet, bacon, Parmezaanse kaas en croutons.



**BEER  
-AND-  
Beefs**  
**STEAKHOUSE**

**SOEPEN**

**Dagsoep**

Laat u verrassen door onze chef!

5,9

**Tomatensoep (V)**

Gemaakt van pomodori tomaten en pesto.

5,5

**Vissoep (fruit de mer)**

Overheerlijke kreeftensoep gevuld met mosselen, victoriabaars, zalm, gamba en calamaris.

9,9



# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### HOOFDGERECHTEN

Alle gerechten worden geserveerd met salade, groenten en friet met mayonaise.

#### **Gegrilde Black Angus** *(huis gemarineerd)*

Het Black Angus rund is 100 dagen graan gevoerd wat zorgt voor de specifieke smaak en wordt gesneden uit de bovenbil van het rund.

200 gram	19,9
300 gram	23,9
400 gram	28,9

#### **Rib eye**

Heerlijke malse steak van de ribben van het rund.

<b>Lady's Rib eye - 200 gram</b>	<b>20,9</b>
<b>Men's Rib eye - 400 gram</b>	<b>29,9</b>

#### **Chateau Briand (2 pers)** *Jeroens favoriet!*

600 gram botermalse ossenhaas geserveerd met champignons, paprika, ui en spek en sausje naar keuze.

<b>600 gram</b>	<b>59,5</b>
-----------------	-------------

#### **Mixed Grill**

Mooie variatie voor degenen die geen keuze kunnen maken. Black Angus, bavette, kip, kalkoen en varkensvlees.

<b>300 gram</b>	<b>22,5</b>
-----------------	-------------

#### **Beer&Beefs medaillons**

Heerlijk stuk rundvlees uit de flank van de buik. Bij de kenners ook bekend als "bavette"!

200 gram	19,9
300 gram	23,9
400 gram	28,9

#### **Ossenhaas** *Eriks persoonlijke favoriet!*

Eerste klas superieur stukje rundvlees, gesneden uit het lende-deel van het rund. Door de fijne structuur en het minimale vetgehalte, is dit het meest malse stuk vlees van het rund.

200 gram	24,9
300 gram	32,9
400 gram	39,9

#### **Beenhammetje**

Vlees voor de stoere eter, met honingmosterdsaus.

300 gram	16,9
----------	------

<b>Gegrilde kipfilet aan de spies</b>	<b>16,9</b>
---------------------------------------	-------------

# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### HOOFDGERECHTEN

Alle gerechten worden geserveerd met salade, groenten en friet met mayonaise.

**Spareribs** 18,9  
Zoet of pittig gemarineerd.  
Een echte aanrader voor de liefhebber van spareribs want wij hebben niet de beste spareribs, maar de **ALLERBESTE!**

**Hamburger Beer & Beefs**  
Malse gegrilde hamburger van rundvlees met een topping van o.a. sla, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk en champignons.  
**200 gram** 12,5  
**400 gram** 15,9

**Hamburger cheddar**  
Malse gegrilde hamburger van rundvlees met een topping van o.a. sla, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, champignons **én cheddar kaas.**  
**200 gram** 13,9  
**400 gram** 17,9

**Hamburger bacon**  
Malse gegrilde hamburger van rundvlees met een topping van o.a. sla, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, champignons, **cheddar kaas én bacon.**  
**200 gram** 16,9  
**400 gram** 19,9

**Gamba spies** 19,9  
Gepelde gamba's aan een spies.

**Tonijn steak** 21,9  
*Persoonlijke favoriet van chef Wilko!*  
In soja, gember en sesam gemarineerde tonijnbiefstuk van de grill.

**Zalm** 17,9  
Huis gemarineerde zalm van de grill.

**Victoriabaars** 16,9  
Een mooi vast stuk witvis van de grill.

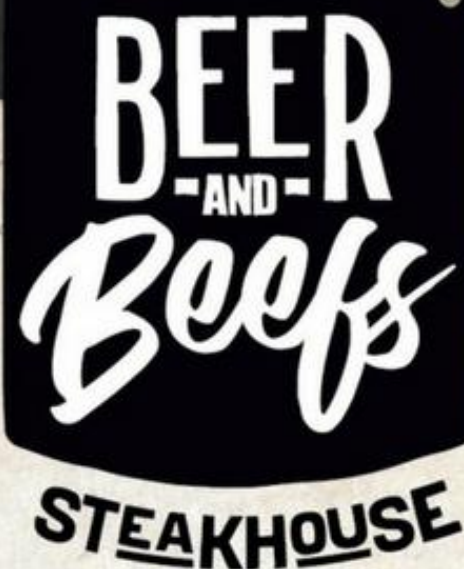
#### PROEVERIJ v/d CHEF

*Laat je geweldig verrassen door onze kok en geniet van de vele diversiteiten die u op een mooie manier gepresenteerd krijgt.*

4-gangen proeverij 39,5  
5-gangen proeverij 44,5

**Inclusief bijpassend biertje per gang:**

4-gangen proeverij 49,5  
5-gangen proeverij 57,5



**BEER  
-AND-  
Beefs**

**STEAKHOUSE**

**SALADES & VEGETARISCH**

**Maaltijdsalade beef**

Rijkelijk gevuld met gemengde sla, pittenmix, tomaat, komkommer, paprika, passende dressing én gegrilde Black Angus.

14,9

**Maaltijdsalade vis**

Rijkelijk gevuld met gemengde sla, pittenmix, tomaat, komkommer, paprika, passende dressing én diverse vissoorten.

18,9

**Maaltijdsalade Caesar**

Rijkelijk gevulde gemengde salade met little gem, pittenmix, tomaat, komkommer, paprika, gegrilde kipfilet, bacon, Parmezaanse kaas en croutons.

12,9

**Maaltijdsalade brie (V)**

Rijkelijk gevuld met gemengde sla, pittenmix, tomaat, komkommer, paprika, passende dressing én gefrituurde brie.

11,9

**Groenteburger (V)**

12,5

**Fajita (V)**

Fajita gevuld met verrassend lekkere vegetarische kip.

16,9

# BEER -AND- Beefs STEAKHOUSE

## EXTRA'S

Onderstaande sauzen en extra's zijn  
optioneel bij te bestellen:

### Warme sauzen 1,9

Pepersaus	Trappistenbiersaus
Champignonsaus	Mosterdsaus
Rode wijn saus	Vissaus
Satésaus	Knoflooksaus

### Warme groenten 3,3

### Cajun frietjes 2,5

### Gegrilde maïskolf 3,3

### Gepofte aardappel 4,5

### Gebakken champignons 2,9

# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### DESSERTS

#### Moelleux

Chocolade lava cake met vanille ijs en slagroom.

5,9

#### Dame Blanche

Klassieker die niet mag ontbreken!

6,9

#### Tiramisu

*Absolute aanrader van Ruud!*

Huisgemaakt Italiaans dessert met lange vingers, amaretto en mascarpone.

7,9

#### Beer & Beefs dessert

Kriekbierijs, verse aardbeien en vanillesaus.

7,9

#### Appel Crumble

Luxe appeltaart met kruimeldeeg en een bolletje vanille ijs met slagroom.

6,9

#### Cheesecake

Seizoensgebonden fruit waarmee we onze huisgemaakte cheesecake nog smaakvoller maken.

7,9

#### Coupe ijs

Mooie combinatie van diverse ijsoorten met slagroom.

6,9

# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### PRIVATE DINNING

*Wil je een Koninklijke avond beleven en écht helemaal verwend worden?  
Dan is een keer een avondje meemaken in onze luxe, speciaal ingerichte  
"KONINGSSUITE", een echte aanrader!.*

#### **BEER & BEEFS DINER:** (8-gangen inclusief drank)

**Bier Oester**

\*

**Voorgerecht**

\*

**Soep**

\*

**Tussengerecht**

\*

**Hoofdgerecht**

\*

**Dessert**

\*

**Kaasplank**

\*

**Koffie compleet**

**75 p.p.**

*Voor minimaal 4 personen te reserveren*