

# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### VOORGERECHTEN

**Carpaccio** *Teo's favoriet!* 10,9

Runderhaas carpaccio met pittenmix, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.

**Hertencarpaccio** 11,9

Traditionele carpaccio met pittenmix, oude kaas en een cranberry dressing.

**Mini spareribs** 9,9

Onze allerbeste spareribs, maar dan in klein formaat. Keuze uit:

- Zoet
- Pittig
- Truffel
- Hawaiï
- Knoflook

**Garnalen cocktail** 9,9

Traditionele cocktail met Hollandse garnalen, cocktailsaus en sla.

**Nacho's met pulled pork** 8,5

Guacamole, crème fraîche en salsa.

**Zalm bonbon** 10,9

Een goed gevulde zalmbonbon met o.a. Hollandse garnalen, tonijn en aardappelsalade

**Gamba's** *Nilou's favoriet!* 9,9

Al Ajillo: gegaard in olie met knoflook en bosui.

**Gefrituurde brie (V)** 8,5

Brie in een krokant jasje op een bedje van sla met een tijm-honingsaus.

**Tapasplank voor 2 personen** 19,9

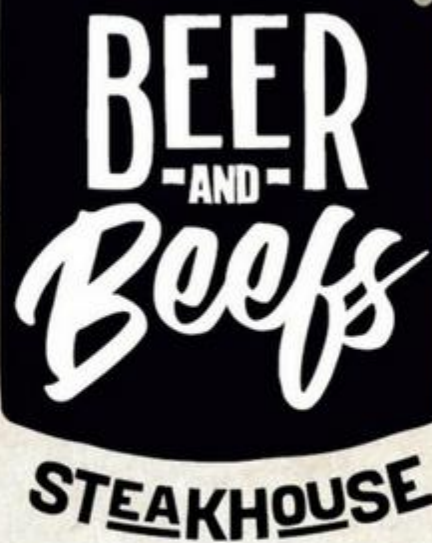
Laat u verrassen door onze chef-kok met diverse heerlijke tapas gerechten.

**Luxe broodplank** 5,9

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

**Mandje brood** 3,9

Vers afgebakken brood met kruidenboter.



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

**SOEPEN**

**PompoenPaprika soep**

Een verrassend lekkere combinatie van pompoen en paprika  
6,9

**Tomatensoep (V)**

Gemaakt van pomodori tomaten en pesto.  
5,5

**Uiensoep**

Licht gebonden Franse, goede gevulde, uiensoep met een  
kaascrouton  
6,9

**Trio van soep**

3 kleine variaties van bovenstaande soepen  
6,9



# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### HOOFDGERECHTEN

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

#### Ossenhaas

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

200 gram	27,9
300 gram	37,5
400 gram	45,9

#### 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	24,9
400 gram	29,9

#### Kalfsentrecote

De kalfsentrecote wordt gesneden van de dunne lende, is mals en zacht en bevat een fijne vetmarmering. De entrecote beschikt over een fijne dradige structuur waardoor het vlees botermals is.

200 gram	22,5
300 gram	28,9
400 gram	37,5

#### Chateau Briand (2 personen)

Botermalse ossenhaas geserveerd met champignons, paprika, ui en spek en sausje naar keuze.

600 gram	67,5
----------	------

#### Meat the Chef *Roland's favoriet!*

Een hele mooie combinatie van o.a. mini hamburger, sparerib, ossenhaas, kalfsentrecote en bavette.

300 gram	22,5
----------	------

#### Black Angus

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	24,9
400 gram	29,9

#### Wild Trio *Jeroens favoriet!* 29,5

Hertenbiefstuk, fazantfilet en wildzwijn rack met een geweldige wildsaus.

# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### HOOFDGERECHTEN

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

**Spareribs** *Whoopi's favoriet!* 19,9

- Zoet
- Pittig
- Truffel
- Hawai
- Knofloof

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** 13,5

**400 gram** 16,9

#### **Hamburger bacon + cheddar**

Malse gegrilde hamburger van rundvlees met een topping van o.a. sla, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, champignons, bacon én cheddar kaas.

**200 gram** 17,9

**400 gram** 20,9

**Halloumi Burger (V)** 15,5

Een vega burger met gegrilde courgette en aubergine, tomaten-tapenade en halloumi.

**Gamba spies** 20,9  
Gepelde gamba's aan een spies.

**Tonijn steak** 22,9  
In soja, gember en sesam gemarineerde tonijnbiefstuk van de grill.

**Zeebaars met gamba's** 26,5  
Een vaste wat zoetige witvis van de grill met gamba's

**Zalm** 21,9  
Huisgemarineerde zalm van de grill

#### **3-GANGEN VERRASSINGSMENU**

*Eriks persoonlijke favoriet!*

Een verrassende combinatie van 3 verschillende gangen door de kok samengesteld.

32,5 p.p.

\* Dit is alleen te bestellen vanaf 2 personen

# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### SALADES

#### Maaltijdsalade beef

Rijkelijk gevuld met gemengde sla, pittenmix, tomaat, komkommer, paprika, passende dressing én gegrilde Beer and Beefs medaillons.

17,9

#### Maaltijdsalade chicken

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

15,9

#### Maaltijdsalade gegrilde tonijn

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

19,9

#### Maaltijdsalade met gefrituurde brie (V)

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

15,9

# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### EXTRA'S

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

#### Warme sauzen 1,9

Pepersaus                      Trappistenbiersaus  
Champignonsaus              Knoflooksaus (koud)  
Bearnaisesaus (voor vlees en vis)

**Beer & Beefs warme groenten**  
(champignons, paprika, ui en spek)  
3,3

**Cajun frietjes**  
2,9

**Gegrilde maïskolf**  
3,9

**Gepofte aardappel**  
4,5

**Gebakken champignons**  
2,9

# BEER -AND- Beefs

## STEAKHOUSE

### DESSERTS

#### Parfait (wisselend per week)

Vraag naar één van onze wisselende smaken.

8,9

#### Dame Blanche 2.0

*Een klassieker in een nieuw jasje*

Chocolade lava cake met vanille ijs en chocoladesaus.

6,9

#### Winters toetje *Ellis's favoriet*

Wafel met warme kersen en vanille ijs

8,9

#### Cremè Brûlée

Huisgemaakte vanille custard gevuld met stooferen en een gekaramelliseerde laag suiker en een bolletje kaneelijs.

7,9