

BEER -AND- Beefs

STEAKHOUSE

VOORGERECHTEN

Carpaccio 10,9
Verse huisgemaakte runderhaas carpaccio met pittenmix, Parmezaanse kaas en keuze uit truffelmayonaise of balsamico dressing.

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
- Smokey BBQ
- Maand marinade

Steak tartaar 11,9
Rundvlees met kappertjes, ui, augurk, worcestersaus en een kwarteleitje.

Buikspek *Romy's favoriet!* 9,9
Zacht van binnen, krokant van buiten geserveerd met een erwtenpuree.

Nacho's met pulled pork 8,5
Guacamole, crème fraîche en salsa.

Trio van vis 10,9
Een "open lasagne" van diverse gerookte vis en dressing.

Pannetje biermosselen 9,9
Bereid in trappistenbier en overgoten met een romige saus.

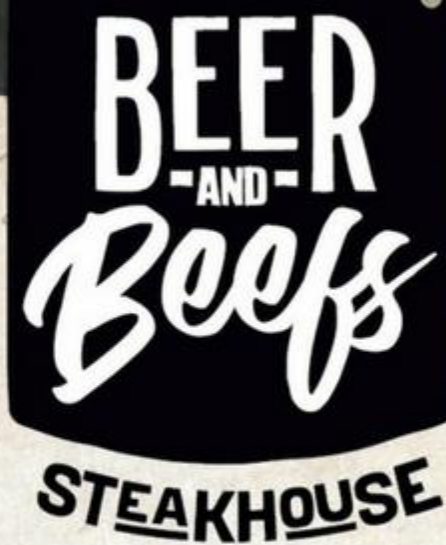
Gamba's 9,9
Al Ajillo: gegaard in olie met knoflook en bosui.
Piri Piri: gegaard in een romige saus met rode peper.

Portobello (V) 8,5
Gevuld met aubergine, courgette, ui en oversmolten met heerlijke roomkaas.

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

Wildbouillon

Bouillon met bospaddenstoelen en een garnituur van wild.

6,9

Tomatensoep (V)

Gemaakt van pomodori tomaten en pesto.

5,5

Vissoep (fruit de mer)

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

9,9



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 *Favoriet van onze chef Wilko*

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

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

T-bone 500 gr 41,5

Dit is het type steak dat een combinatie is van ossenhaas en entrecote. De steak kenmerkt zich door het T-vormige bot waaraan hij zijn naam te danken heeft.

Wild Trio *Jeroens favoriet!* 29,5

Hertenbiefstuk, fazantfilet en wildzwijn rack met een geweldige wildsaus.

Oma's stoofpotje 18,9

Konijnenbout gestoofd in bockbier, aceto en diverse kruiden.

BEER -AND- Beefs

STEAKHOUSE

HOOFDGERECHTEN

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

Spareribs

19,9

- Zoet
- Pittig
- Mix (zoet en pittig)
- Smokey BBQ
- Maand marinade

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.

Mosselen

19,5

Een pannetje mosselen met mosselgroenten bereid in witte wijn of trappistenbier.

Fish the Chef

21,9

Een combinatie van diverse vissoorten.


Beer and Beef Surf & Turf

Eriks persoonlijke favoriet!

Een verrassende combinatie van vlees en vis gekozen door onze eigen Chefkok! Inclusief maiskolf, aardappelgarnituur en groenten van het seizoen.

32,5 p.p.

* Dit is alleen te bestellen voor 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	Rode wijn saus
Stroganoffsaus	Knoflooksaus
Truffelsaus	Chimichurri saus

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

Nougatine parfait

Parfait van nougatine met gekarameliseerde appel.

8,9

Beer & Beefs "Dame Blanche"

Een klassieker in een nieuw jasje

Soesdeeg gevuld met vanille-ijs en slagroom, overgoten met zelfgemaakte chocoladesaus.

6,9

Cheesecake *Alfa's favoriet*

Een cheesecake van stroopwafel met stoofpeertjes.

8,9

Chocoladetaart

Chocoladetaart met mascarpone en sinaasappelgelei.

7,9

Kaasplankje

Een variatie van diverse kaassoorten, appelstroop, cranberry compote en kletzenbrood.

12,5

Variatie van winterse ijssoorten

Een 3-tal verrassende ijssoorten gekozen door onze chef met gezouten karamelsaus en een crumble van noten.

7,9