



MENUKAART

BEER AND BEEFS

Wij wensen u fijne feestdagen!



BEER -AND- Beefs

STEAKHOUSE

Voorgerechten

Carpaccio 12,9	Gamba's al ajillo 11,9
Huisgemarineerde runderhaas carpaccio met pittenmix, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.	Gegaard in knoflookolie met rode peper en bosui.
Steak tartaar <i>Mathijs zijn favoriet!</i> 12,9	Tonijn sashimi 12,9
Fijn gesneden rundvlees met truffelolie, augurk, ui, truffelmayo, gefrituurde kappertjes en een kwarteleitje.	Kakelverse rauwe tonijn geserveerd met sojasaus en limoendressing.
Buikspek 11,9	Biermosselen 9,9
Zacht van binnen, krokant van buiten. Geserveerd met erwtenpuree. ± 80 gram.	Mosselen gegaard in witte trappist, geserveerd in een romige bourgondische saus.
Mandje brood 4,9	Tapasplank voor 2 personen 24,5
Drie verse bolletjes brood met kruidenboter.	Laat u verrassen door onze chefkok met diverse heerlijke kleine gerechtes.
Champignon Bourguignon 8,9	Luxe broodplank 7,9
Fijne champignons gegaard in een romige saus met bourgondische kruiden.	Vier verse bolletjes brood met tapenade, olijven, olijfolie en boter.

BEER -AND- Beefs

STEAKHOUSE

Soepen

Tom Kha Kai 7,9
Een aziatische soep met o.a. gember, limoen, knoflook, rode peper en kip.
Tomatensoep (V) 6,9
Gemaakt van pomodori tomaten en pesto.
Vissoep (fruit de mer) 9,9
Overheerlijke kreeftensoep gevuld met mosselen, zalm, tonijn, gamba en calamaris.



Hoofdgerechten

Alle gerechten worden geserveerd met groenten en huisgemaakte cajunfriet met mayonaise

Rump eye Steak

Rundvlees, gesneden van de zijlende van het rund. Door de fijne structuur en minimale vetgehalte, is dit één van het meest malse stuk vlees van het rund. Wij noemen het "Ossenhaas 2.0"

200 gram	29,9
300 gram	39,9
400 gram	49,9

Pepersteak

Heerlijk malse steak gesneden van Zuid Amerikaans rund. Deze steak is gemarineerd en omwikkeld met een pittige peperrand.

200 gram	30,9
----------	------

Bavette

Heerlijk stuk rundvlees uit de flank van de buik. Door de iets vettige structuur echt mals met een "eigen smaak".

200 gram	27,9
300 gram	32,9
400 gram	39,9

Ribeye

Deze steak is afkomstig van de rib van een rund, maar dan zonder bot en gemarmerd met vet. Dit geeft extra smaak aan het vlees.

200 gram	27,9
300 gram	32,9
400 gram	39,9

Chateau Briand (2 pers) *Jeroens favoriet!*

600 gram botermalse "Ossenhaas 2.0" geserveerd met champignons, paprika, ui, spek.

600 gram	74,5
600 gram	100% echte ossenhaas 99,0

Ossenhaas

Superieur eerste klas rundvlees. Het meest malse en zachte stuk vlees van het rund.

200 gram	39,9
300 gram	49,9

Meat the chef

Een hele mooie combinatie van mini hamburger, sparerib, rump eye steak, bavette en saté.

300 gram	32,5
----------	------

Varkenshaaspannetje

Pannetje gevuld met varkenshaas, paprika, ui, champignons en romige pepersaus.

	24,9
--	------

Gamba spies

Gepelde gamba's aan een spies.

	24,9
--	------

Tonijn steak *Wilko's favoriet!*

In soja, gember en sesam gemarineerde tonijnbiefstuk van de grill.

	25,9
--	------

Fish the Chef

Een mooie combinatie van diverse vissoorten.

	26,9
--	------



Extra's

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

Warme sauzen 1,9

Pepersaus	Trappistenbiersaus
Champignonsaus	Knoflooksaus koud
Rode wijn saus	Chimichurri (<i>pittige kruidenolie</i>) koud
Truffelsaus	

Warme groenten

(*champignons, paprika, ui en spek*)
3,9

Cajun frietjes

2,9

Gegrilde maïskolf

4,9

Gepofte aardappel

4,9

Gebakken champignons

3,9

Salade Beer&Beefs

Groene salade met spekjes, tomaat, ei, komkommer en huisgemaakte dressing
2,9

BEER -AND- Beefs

STEAKHOUSE

Desserts

Moelleux

Een lauwarme lavacake met een smeuïge binnenkant. Geserveerd met een bolletje vanille ijs met slagroom
9,9

Beer & Beefs "Dame Blanche" 2.0

Klassieker in een nieuw jasje.
Soesdeeg gevuld met vanille-ijs en slagroom, overgoten met chocoladesaus.
8,9

Tiramisu

Huisgemaakte tiramisu gemaakt van o.a. mascarpone, koffie en amaretto.
9,9

Apple Crumble

Luxe appeltaart met kruimeldeeg en een bolletje vanille ijs met slagroom.
8,9

Trio van ijs

Verschillende soorten ijs door de chef geselecteerd, geserveerd met gezouten karamelsaus en notencrumble.
9,9

Espresso Martini ICED

Espresso Martini met vanille ijs
8,5

Kaasplankje

Een variatie van diverse kaassoorten, appelstroop, cranberry compote, noten en kletzenbrood.
12,9

BEER -AND- Beefs

STEAKHOUSE

VIER GANGEN MENU 52,5

Trio van vis

Tonijn sashimi, tartaar van kabeljauw en mousse van zalm.

Steak tartaar

Fijn gesneden rundvlees met truffelolie, augurk, rode ui, gefrituurde kappertjes, truffelmayo en een kwarteleitje.

Champignon Bourguignon

Fijne champignons gegaard in een romige saus met bourgondische kruiden.

Vissoep

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

Pompoensoep

Soep gemaakt van de flespompoen geserveerd met pittensaus en kerrieroom.

Ossenhaas

Superieur eersteklas rundvlees met saus naar keuze.

Tonijnsteak

In soja, gember en sesam gemarineerde tonijnbiefstuk.

Grand dessert

Een variatie van verschillende soorten lekkernijen.

BEER -AND- Beefs STEAKHOUSE

Vijf GANGEN MENU

57,5

Trio van vis

Tonijn sashimi, tartaar van kabeljauw en mousse van zalm.

Steak tartaar

Fijn gesneden rundvlees met truffelolie, augurk, rode ui, gefrituurde kappertjes, truffelmayo en een kwarteleitje.

Champignon Bourguignon

Fijne champignons gegaard in een romige saus met bourgondische kruiden.

Vissoep

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

Pompoensoep

Soep gemaakt van de flespompoen geserveerd met pittenmix en kerrieroom.

Gamba al ajillo

Gegaard in knoflookolie met rode peper en bosui.

Buikspek

Langzaam gegaard buikspek met erwtenpuree.

Ossenhaas

Superieur eersteklas rundvlees.

Tonijnsteak

In soja, gember en sesam gemarineerde tonijnbiefstuk.

Grand dessert

Een variatie van verschillende soorten lekkernijen.