



MENUKAART

KERSTMIS

Wij wensen u fijne kerstdagen!



BEER -AND- Beefs STEAKHOUSE

VIER GANGEN KERSTMENU 55

Sashimi

Kakelverse rauwe tonijn óf zalm geserveerd met sojasaus en limoendressing.

Steak tartaar

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

Caprese

Buffelmozzarella met tomaat, basilicum en balsamicodressing.

Vissoep

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

Pompoensoep

Soep gemaakt van de flespompoen geserveerd met pittenmix en kerrieroom

Ossenhaas

Superieur eersteklas rundvlees

Tonijnsteak

In soja, gember en sesam gemarineerde tonijnbiefstuk

Grand dessert

Een variatie van verschillende soorten lekkernijen

BEER -AND- Beefs

STEAKHOUSE

VIJF GANGEN KERSTMENU 62,5

Sashimi

Kakelverse rauwe tonijn óf zalm geserveerd met sojasaus en limoendressing.

Steak tartaar

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

Caprese

Buffelmozzarella met tomaat, basilicum en balsamicodressing.

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

BEER -AND- Beefs

STEAKHOUSE

Voorgerechten

Carpaccio Huisgemarineerde runderhaas carpaccio met pittenmix, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.	12,9	Gamba's Al Ajillo: gegaard in knoflookolie met rode peper en bosui. Do's favoriet! PiriPiri: gegaard in een pittige, romige saus.	11,9
Steak tartaar Fijn gesneden rundvlees met truffelolie, augurk, ui, truffelmayo, gefrituurde kappertjes en een kwarteleitje.	13,9	Sashimi Kakelverse rauwe tonijn óf zalm geserveerd met sojasaus en limoendressing.	12,9
Buikspek Zacht van binnen, krokant van buiten. Geserveerd met erwtenpuree. ± 80 gram.	11,9	Rib fingers Boneless vlees, één voor één versneden uit de ribben van het Iberico varken, geserveerd met een oosterse twist.	10,9
Mandje brood Drie verse bolletjes brood met kruidenboter.	4,9	Tapasplank voor 2 personen Laat u verrassen door onze chefkok met diverse heerlijke kleine gerechtjes.	24,5
Caprese Buffelmozzarella met tomaat, basilicum en balsamicodressing.	8,9	Luxe broodplank Vier verse bolletjes brood met tapenade, olijven, olie en boter.	7,9



BEER -AND- Beefs

STEAKHOUSE

Soepen

Tom Kha Kai

Een aziatische soep met o.a. gember, limoen, knoflook, rode peper en kip.

7,9

Tomatensoep (V)

Gemaakt van pomodori tomaten en pesto.

6,9

Vissoep (fruit de mer)

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

9,9

Pompoensoep

Soep gemaakt van de flespompoen geserveerd met pittenmix en kerrieroom

7,9



BEER -AND- Beefs STEAKHOUSE

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

Chateau Briand

600 gram botermalse ossenhaas geserveerd met champignons, paprika, ui, spek.

600 gram	100% echte ossenhaas	89,0
----------	----------------------	------

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

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

25,9

Zalmfilet

Op de huid gegrilde filet met kruidenolie.

25,9

BEER -AND- Beefs STEAKHOUSE

Extra's

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

Warme sauzen 1,9

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

Kruidenboter 1,0

Warme groenten

(Echte, verse, seizoensgroenten)

3,9

Cajun frietjes

2,9

Chateaugroenten met spek

champignons, paprika en ui

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 lauwwarme lavacake met een smeuiige binnenkant. Geserveerd met een bolletje vanille ijs met slagroom
9,9

Dame Blanche traditioneel

Als er één dessert klassiek is, dan is het de dame blanche wel.
Drie bollen vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus, welke u zelf kunt schenken.
8,9

Tiramisu

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

Cheesecake

Een huisgemaakte cheesecake met een bodem van bastogne.
8,9

Chocolade mousse

Een duo van witte en melkchocolade mousse
7,9

Espresso Martini ICED

Espresso Martini met vanille ijs
8,5

Kaasplankje

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