BEER -AND- Beefs

STEAKHOUSE

MENUKAART

Kerst

Vier gangen kerstmenu

55 euro per persoon

Voorgerecht

Carpaccio
Huisgemarineerde runderhaascarpaccio met pittenmix, zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.

Sashimi
Verse rauwe tonijn óf zalm geserveerd met sojasaus en limoendressing.

Biermosselen
Bereid in trappistenbier en overgoten met een romige saus.

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

Soep

Pompoensoep
Soep gemaakt van de flespompoen geserveerd met pittenmix en kerrieroom.

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

Vissoep (fruit de mer)
Overheerlijke kreeftensoep gevuld met mosselen, zalm, tonijn, gamba en calamaris.

Hoofdgerecht

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.

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

Surf en Turf
Gepelde gamba’s aan een spies en rump eye.

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

Dessert

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.

IJsmacaron Pornstar Martini
Een ijsvariant van de klassieke macaron, met een vleug Pornstar Martini.

Cheesecake
Een huisgemaakte cheesecake met een bodem van bastogne.

TIP!
Verwen jezelf met een Pornstar Martini
(ook alcoholvrij)
8,50

Voorgerechten

Carpaccio **12,90**
Huisgemarineerde runderhaas carpaccio met pittenmix, zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.

Mini spareribs **10,90**
Onze allerbeste spareribs, maar dan in klein formaat. Keuze uit zoet, pittig, smokey BBQ of extra spicy gemarineerd.

Rib fingers **10,90**
Boneless vlees, één voor één versneden uit de ribben van het Iberico varken, georiënteerd op oosterse smaken.

Steak tartaar *Jeroens favoriet!* **13,90**
Fijn gesneden rundvlees met truffelolie, augurk, ui, truffelmayo, gefrituurde kappertjes en een kwarteleitje.

Buikspek **11,90**
Zacht van binnen, krokant van buiten. Geserveerd met erwtenpuree. ± 80 gram

Gamba’s **11,9 0**
Al Ajillo: gegaard in knoflookolie met rode peper en bosui. *Marly’s favoriet!*
PiriPiri: gegaard in een pittige, romige saus.

Sashimi **12,90**
Kakelverse rauwe tonijn of zalm geserveerd met sojasaus en limoendressing.
Welke kies jij?

Biermosselen **9,90**
Bereid in trappistenbier en overgoten met een romige saus.

Tapasplank voor 2 personen **24,50**
Laat u verrassen door onze chefkok met diverse heerlijke kleine gerechtjes.

Luxe broodplank **7,90**
Vier verse bolletjes brood met tapenade, olijven, olie en kruidenboter.

Soepen

Tom Kha Kai **7,90**
Een aziatische soep met o.a. gember, limoen, knoflook, rode peper en kip.

Pompoensoep (V) **6,90**
Soep gemaakt van de flespompoen geserveerd met pittenmix en kerrieroom.

Vissoep (fruit de mer) *Jeroens favoriet!* **9,90**
Overheerlijke kreeftensoep gevuld met mosselen, zalm, tonijn, gamba en calamaris.

Allergie? Vraag naar onze allergenenkaart!

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.
200 gram **29,90**
300 gram **39,90**
400 gram **49,90**
600 gram **69,90**

Pepersteak
Heerlijk malse steak gesneden van Zuid Amerikaans rund. Deze steak is gemarineerd en omwikkeld met een pittige peperrand.
200 gram **30,90**

Entrecote A5 Wagyu
Premium Japanse Wagyu met een wereldberoemde marmering, wat zorgt voor een rijke smaak en boterzachte smaakbeleving.
200 gram **74,90**

Bavette
Heerlijk stuk rundvlees uit de flank van de buik. Door de iets vettige structuur echt mals met een "eigen smaak".
200 gram **29,90**
300 gram **39,90**

Chateau Briand *Theo's favoriet!*
600 gram botermalse ossenhaas geserveerd met champignons, paprika, ui, spek.
600 gram **94,90**

Ossenhaas
Superieur eerste klas rundvlees. Het meest malse en zachte stuk vlees van het rund.
200 gram **39,90**
300 gram **49,90**

Ribeye
Deze steak is afkomstig van de rib van het rund, maar dan zonder bot en gemarmerd met vet. Dit geeft extra smaak aan het vlees.
200 gram **29,90**
300 gram **39,90**
400 gram **49,90**

Meat the chef *Tim's favoriet!*
Een hele mooie combinatie van mini hamburger, sparerib, rump eye steak, bavette en saté.
300 gram **32,50**

Varkenshaaspannetje 250 gram
Pannetje gevuld met varkenshaas, paprika, ui, champignons en romige pepersaus. **24,90**

Allergie? Vraag naar onze allergenenkaart!

Hoofdgerechten

Alle gerechten worden geserveerd met groenten en huisgemaakte cajunfriet met mayonaise.

Spareribs *Do's favoriet!* **23,90**
Een echte aanrader voor de liefhebber van spareribs want wij hebben niet de beste spareribs maar de ALLERBESTE!
Keuze uit:
- Zoet
- Pittig
- Mix (zoet en pittig)
- Smokey bbq (Fantastische Presentatie)
- Extra spicy!

Onbeperkt Spareribs 2 uur lang en tot 20.30 uur te bestellen **36,50**

Hamburger Beer & Beefs
Malse gegrilde hamburger van rundvlees met een topping van sla, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk en champignons.
200 gram **17,90**
400 gram **21,90**
800 gram **39,90**

Hamburger bacon & cheddar
Malse gegrilde hamburger van rundvlees met een topping van sla, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, champignons, cheddar kaas én bacon.
200 gram **20,90**
400 gram **25,90**
800 gram **43,90**

Allergie? Vraag naar onze allergenenkaart!

Hamburger Wagyu
Wagyu hamburger met truffelmayonaise, topping van sla, tomaat, rode ui, cheddar kaas. Geserveerd op een brioche broodje.
200 gram **24,90**
400 gram **29,90**
800 gram **47,90**

Saté Beer & Beefs *Romy's favoriet!*
Gemarineerde kippendij, geserveerd met satesaus en zoetzure komkommer.
200 gram **19,90**
300 gram **24,90**

Halloumi Burger (V) **19,90**
Een vega burger van gegrilde courgette en aubergine, tomaten tapenade en halloumi.

Gamba spies **24,90**
Gepelde gamba's aan een spies.

Tonijn steak **25,90**
In soja, gember en sesam gemarineerde tonijnbiefstuk van de grill.

Zalmfilet **25,90**
Op de huid gegrilde filet met kruidenolie.

Wilko's favoriet
Een samengesteld sharing plateau.
Vanaf 2 personen.
300 gram vlees 42,50 pp
350 gram vlees en vis 47,50 pp

Extra's

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

Warme sauzen 1,90
Pepersaus
Knoflooksaus koud
Champignonsaus
Truffelsaus
Chimichurri (pittige kruidenolie) koud
Rode wijn saus

Kruidenboter 1,00

Warme groenten 3,90
Verse seizoensgroenten

Cajun frietjes 2,90

Chateaugroenten met spek 4,90
Champignons, paprika en ui

Gepofte aardappel 4,90

Gebakken champignons 3,90

Salade Beer&Beefs 2,90
Groene salade met spekjes, tomaat, ei, komkommer en huisgemaakte dressing

Desserts

Moelleux 9,90
Een lauwwarme lavacake met een smeuïge binnenkant. Geserveerd met een bolletje vanille ijs met slagroom.

Tiramisu 9,90
Huisgemaakte tiramisu waar o.a. mascarpone, koffie en amaretto in zit.

Chocolademousse 7,90
Een duo van witte en melk-chocolademousse.

Cheesecake 8,90
Een huisgemaakte cheesecake met een bodem van bastogne.

Coupe Romanoff 9,90
Een heerlijk romig dessert met een vleugje wodka, aardbeien en slagroom.

Dame Blanche traditioneel 8,90
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 kuntschenken.

IJsmacaron Pornstar Martini 8,90
Een ijsvariant van de klassieke macaron, met een swirl van Pornstar Martini roomijs.

Kaasplankje 12,90
Een variatie van diverse kaassoorten, appelstroop, cranberry compote, noten en kletzenbrood.

Pornstar Martini ICED 8,50
Pornstar Martini met vanille ijs.