

## VLEES & CO MEETS WORLD STEAK CHALLENGE

*Wij zijn de komende jaren de trotse partner van de World Steak Challenge, de prestigieuze verkiezingen waar jaarlijks de beste steaks ter wereld gekozen zullen worden door een jury van internationale experts. De jury kijkt hierbij niet alleen naar kwaliteit en smaak maar ook naar duurzaamheid en dierenwelzijn.*

*Wij gaan ons de komende tijd nog uitgebreider focussen op het allerbeste vlees, nog meer diepgang en variatie. De door ons geselecteerde toevoegingen zoals olie en kruiden zijn van topklasse en (slechts) ondersteunend aan de smaken van het ultieme vlees.*



**VOLG ONS OP  
SOCIAL MEDIA!**





SCAN DE QR CODE HIERONDER  
OM MEER TE LEZEN OVER ONZE  
ZORVULDIG  
GESELECTEERDE RASSEN



## STARTERS

### MRIJ CARPACCIO

*Gesneden van het Maas-Rijn-IJssel rund van Piet van den Berg.  
Valderrama Grand Cru olijfolie | Zoete ambacht kaas | Maldon zout (verse truffel + € 5,-)*

14,50

### MRIJ MEETS CREEKSTONE STEAK TARTARE

*Een "blend" van MRIJ en Creekstone Black Angus (USA) runderen.  
Balsamico truffel crumble | Groene kruidenmosterd | Basilicumolie en zoete ambacht kaas | Ei*

16,00

### STICKY KROKANT BUIKSPEK

*Pinda-Knolselderij crème | Tartare van frisse rode biet*

14,00

### TONIJN TARTARE



*Tomasu Nederlandse Sojasaus (favoriet van Sergio Herman) | Appel | Kappertjes | Kataifi*

18,50

### BURRATA



*"Giovanni Pavarotti Gold Aged" Balsamico | Krokante hazelnoot | Aardbei | Groene asperge*

14,50

## STONE AXE WAGYU | AUSTRALIË

### WAGYU STEAK TARTARE | STONE AXE

*Boterzachte Steak Tartare van het Australische Stone Axe Wagyu rund.  
Gochujang | Kewpie mayonaise | Wasabi-soja crumble*



22,00

### WAGYU TATAKI | STONE AXE

*Tomasu sojasaus | Goma mayonaise | Wasabi-soja crumble*

19,50

# VLEES

## SIGNATURE STEAKS

**RIB EYE | LA FINCA IMPERIAL | URY**  
250 | 350 GRAM 28,00 | 38,00

Het familiebedrijf Pando uit Uruguay ontwikkelde dit bijzondere rundvlees, graangevoerd onder ideale omstandigheden.

**LADY STEAK | CREEKSTONE BLACK ANGUS | USA**  
180 GRAM 26,00

100% Natuurlijk, behoort tot de 3% beste USDA Vlees producenten, gevoed met gele mais

## PRIME STEAKS

Unieke selectie van de hoogste kwaliteit.

**PICANHA | CREEKSTONE BLACK ANGUS | USA**  
180 GRAM 27,00

Ook bekend als staartstuk, deze malse steak krijgt zijn smaak van de mooie vetkap op de steak.

**BAVETTE | AUSSIE ANGUS RESERVE GRAIN FED | AUS**  
200 GRAM 28,00

Australisch rund groeit op in de ideale klimaatomstandigheden. Zon en regen, het hele jaar door de ideale graasomgeving. 12 maanden per jaar in de buitenlucht. Botermals, maar wel met structuur.

**HOUSESTEAK | OCEAN BEEF GRAIN FED | NZ**  
200 | 300 GRAM 29,00 | 42,50

Ocean Beef, eersteklas graan gevoerd rundvlees, is het unieke product van die uitzonderlijke omgeving in Nieuw-Zeeland; het beste gras, de beste granen en frisse zeelucht. Ook wel Flat Iron genoemd.

**SAUZEN** 2,40

Kies een van onze sauzen of boters bij uw steak  
Knoflook Kalfsjus | Bearnaise | Spicy Chimichurri |  
Peppersaus | Kruidenboter

**DRY AGED CÔTE DE BOEUF | SCHOTS PGI | UK**  
PER 100 GRAM 13,00

Het klimaat en de uitgestrekte weilanden waarop het vee zich voedt en vrij rondloopt, geven Scotch Beef zijn karakteristieke en kenmerkende textuur en smaak. Uit onze Dry Age kast voor nog meer smaakbeleving.  
**Vanaf 600 gram. Gewicht op aanvraag.**

## EXCEPTIONAL FT. WORLD STEAK CHALLENGE



**STONE AXE WAGYU RUMP | AUS**  
200 GRAM 39,00

Stone Axe wagyu is 100% volbloed Japans Wagyu in Australië en is al twee jaar Australische wagyu-kampioen. Dit vlees is een van de lekkerste vleessoorten ter wereld.

**ENTRECÔTE | WAGYU A4 | JPN**  
100 | 200 GRAM 55,00 | 110,00

De speciaal door onze slager geselecteerde runderen leven in de prachtige omgeving van de Gunma prefectuur, noordwest gelegen van Tokio.



**RIB EYE | LUMA BEEF, RUBIA | CH**  
200 GRAM 58,00

Vlees dat gerijpt is door middel van een schimmel. Het duurt 8 weken om de maximale aroma's te krijgen. Hierdoor wordt het vlees extreem mals en uniek romig. Qua smaak ontwikkelt zich een kruidig, aardig notenaroma.

**SWAMI BEEF | DK**  
PER 100 GRAM 16,50

Swami runderen hebben een bijzonder dieet gehad, bestaande uit rijke voeding met onder andere tarwe en suikerbieten. Deze selectie heeft een intense marmering.  
**Kijk op de borden of vraag onze medewerkers naar de actuele beschikbaarheid.**

# & CO

## LOW AND SLOW

### SHORT RIB | SCHOTS PGI | 225 GRAM 25,00

Langzaam gegaard voor een heerlijke malsheid en volle smaak.

### RIBS 2.0 | 650 GRAM (incl. bot) 24,00

Short ribs van het varken. Meer vlees, meer smaak.

## VEGA

### REDEFINE MEAT FLANK STEAK | 150 GRAM 26,00

Elk product van REDEFINE MEAT™ is ontwikkeld met de expertise van wereldberoemde chefs en vleesexperts, zodat je altijd geniet van een eersteklas culinaire ervaring met new-meat. Volledig plant based.

### TONIJN STEAK | 180 GRAM 31,50

Onze tonijnfilet is tonijn van de allerhoogste sashimi kwaliteit. De tournedos achtige structuur heeft een rijke smaak.

### CAMEMBERT 22,00

Gegrilde camembert | Gegrilde groenten | Brood

Alle steaks en hoofdgerechten worden geserveerd met friet en frietsaus

## BIJGERECHTEN

EXTRA PORTIE FRIET 4,00

TRUFFEL PARMEZAAN FRIET 7,00

GROENE SALADE 4,50

Frisse gemengde salade met radijs en zonnebloempitten.

GEGRILDE MAISKOLF 4,75

Met boter en Parmezaanse kaas.

GEGRILDE PADRÓN PEPERS 4,75

Met knoflookolie en zout.

GEGRILDE GROENE ASPERGES 7,00

Met een dressing van hazelnoot, sinaasappel, knoflook, Parmezaan en rode peper.

# NAGERECHTEN

## STROOPWAFEL

Witte chocolademousse | Vanille karamel | Pistache crumble

9,00

## TARTELETTE

Aardbei | Limoen-roomkaas | Aardbei-sorbetijs

9,00

## SNICKERS

Karamel | Chokolade crème | Vanille-nougat ijs | Pinda

9,00

## IJS

Biologisch, romig en zonder kunstmatige toevoegingen.

Bourbon Vanille | Romige Chocolate | Aardbei-sortbet

3,00

per bol

## KAASPLANKJE

4 verschillende kaassoorten | Brood | Truffelhoning | Notenmix

14,50

## KOFFIE & CO

Koffie of thee naar keuze | Ambachtelijke bonbons van meesterchocolatier Zingg

Special coffee (Irish | Italian | Spanish | French | D.O.M.) +5,00

8,00