



## **WELKOM BIJ VLEES & CO!**

*Vlees & Co bestaat sinds 2015 in Arnhem en is ontstaan vanuit de behoefte om het allerbeste vlees toegankelijk te maken voor een grote groep liefhebbers.*

*Bij Vlees & Co zijn wij van mening dat wanneer je ervoor kiest om vlees te eten, dit een top ervaring moet zijn met oog voor dierenwelzijn. Daarom werken wij uitsluitend samen met de beste leveraniers die runderrassen selecteren op duurzaamheid, kwaliteit en dierenwelzijn.*



# VOORGERECHTEN

## CREEKSTONE CARPACCIO

Truffelmayonaise | Gerookte cashewnoten | Parmezaanse kaas | Cherrytomaten | Rucola

13,50

## CHARCUTERIE VOOR 2 PERSONEN

Selectie van verschillende soorten ham, salami en chorizo.  
Geserveerd met brood en gemarineerde olijven.

24,50

## SASHIMI VAN PICHANHA

Bitterbal van Japans Wagyu | Atjar | Oosterse dressing

14,50

## 'SPICY' STEAK TARTARE

Gochujang | Geroosterde meloes ui | Krokant ei | Crème van Avocado | Zoetzure groenten

14,50

## ZACHT GEGAARDE HOUSESTEAK

Schuim van kersen | 12 jaar oude aceto balsamico | Gele courgette | Sponscake van peterselie | Hazelnoot krokant

14,50

## KROKANT BUIKSPEK

Bonito vlokken | Crème van Peterselie en wortel | Kumquat | Bietenscheuten | Krokante bacon | Zoetzure doperwten

14,50

## GEGRILDE KOOLRABI **VEGETARISCH**

Crème van mais | Frisse pico de gallo | Krokant van zuurdesem

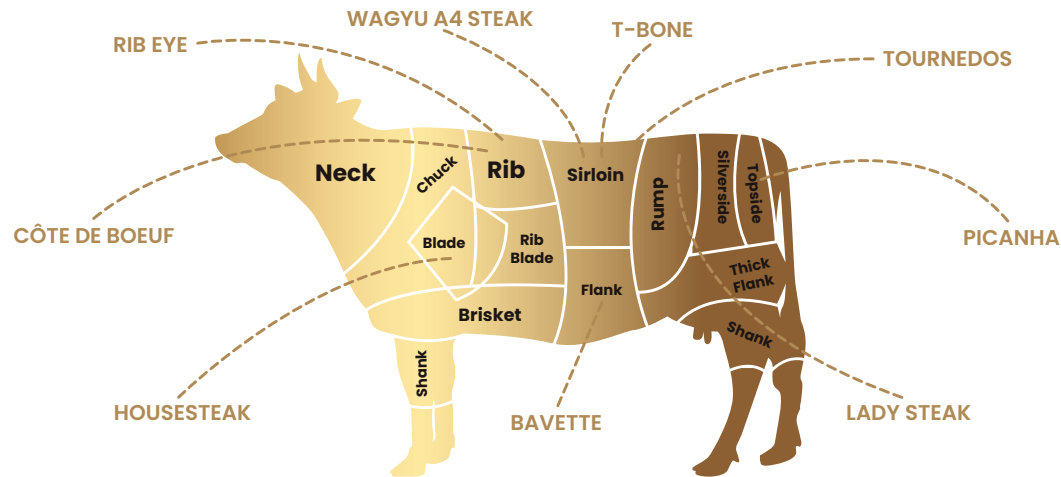
12,50

# FrietHoes

Wij serveren alle hoofdgerechten met de verse friet van FrietHoes.

Puur natuur, dagvers en ambachtelijk. Binnen 24 uur van pieper bij ons in het restaurant.

Hierdoor geniet jij van perfecte friet bij je steak!



## DRY AGED

Dry ageing, oftewel het rijpen van vlees met de juiste temperatuur, luchtvochtigheid en luchtcirculatie, zorgt voor een nog intensere smaak van je vlees doordat het vochtpercentage in het vlees tot wel 30% afneemt.

Vraag onze medewerkers naar het actuele aanbod of kijk op de krijtborden.

# PRIME STEAKS

Geserveerd met friet van FrietHoes en een saus naar keuze:  
**KNOFLOOK KALFSJUS | SPICY CHIMICHURRI | BBQ-SAUS | PEPERSAUS |  
GEROOKTE KNOFLOOKSAUS | KRUIDENBOTER | VENKEL-CHILIPERBOTER**

## **BAVETTE | OCEAN BEEF, NZ | 250 GRAM**

Door vele vleesliefhebbers verkozen als het perfecte vlees voor een echte steak. Bavette is een deel afkomstig uit de vang (de liesstreek) van het rund. Het vlees dient haaks op de draad gesneden te worden voor de meest malse ervaring!

29,00

## **HOUSESTEAK | CREEKSTONE BLACK ANGUS, USA | 250 GRAM**

De Housesteak van Creekstone wordt gesneden van de sucade. De sucade wordt 'gesplitst', wat wil zeggen dat de zeen er tussenuit gesneden wordt en zo mooie steaks gesneden kunnen worden. In de Verenigde Staten wordt de housesteak ook wel Flat Iron steak genoemd.

29,00

## **PICANHA | CREEKSTONE BLACK ANGUS, USA | 250 GRAM**

Een klassieker in Brazilië, in Nederland ook wel bekend als staartstuk. Het vlees zit namelijk aan het verlengde van de platte bil, oftewel de achtervoet, net onder de staart. Hier geldt: hoe meer naar de punt, hoe zachter het vlees.

28,00

## **RIBEYE DRY AGED | WEIDERUND, NL | 250 GRAM**

De ribeye steak heeft niet zoveel vet aan de buitenkant, zoals de entrecote. Het vet is juist verdeeld tussen het vlees, met het welbekende vetoogje. Het Dry aging proces zorgt voor een intensere smaak.

29,00

## **LADY STEAK | CREEKSTONE BLACK ANGUS, USA | 180 GRAM**

Deze steak snijden wij van de zijlende van het Creekstone rund. Botermals en bomvol smaak. Een goede tegenhanger van de Tournedos.

23,00

## **TOURNEDOS | LIMOUSIN, NL | 200 GRAM**

De ossenhaas is afkomstig uit de rug van het rund. Het heeft een zeer fijne structuur en is daardoor het meeste malse rundvlees beschikbaar.

34,50

## **T-BONE STEAK DRY AGED | WEIDERUND, NL | 550 GRAM**

De twee lekkerste delen vlees in één steak! De T-bone is de ossenhaas en de entrecote aan het been. De T-Bone kenmerkt zich door een kleinere ossenhaas.

47,50

## **CÔTE DE BOEUF DRY AGED | WEIDERUND, NL | 550 GRAM**

Het vlees van Côte de Boeuf is vergelijkbaar met rib eye, maar dan aan het been. Het vlees is mals en goed dooraderd, heeft een vetrandje en zit vol smaak, mede dankzij het rijpen en bereiden aan het been.

47,50

## **WAGYU A4 STEAK | GUNMA JAPAN | 180 GRAM**

De Rolls Royce onder de steaks.

Superieur rundvlees van 100% Japanse Wagyu runderen. Authentiek Wagyu staat internationaal bekend om zijn premium kwaliteit, hoog gemarmerde structuur en heerlijke smaak.

78,50

# HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet van FrietHoes en een saus naar keuze:  
**KNOFLOOK KALFSJUS | SPICY CHIMICHURRI | BBQ-SAUS | PEPERSAUS |  
GEROOKTE KNOFLOOKSAUS | KRUIDENBOTER | VENKEL-CHILIPERBOTER**

<b>ANGUS BURGER   BLACK ANGUS   200 GRAM</b> Heerlijke burger van Arnhem Angus op brioche brood. Met of zonder cheddarkaas en bacon.	20,00
<b>GEGRILD BUIKSPEK   DUKE OF BERKSHIRE   200 GRAM</b> Langzaam gegaarde buikspek, gelakt met honing en krokant gebakken op de grill.	21,00
<b>SPARE RIBS   HEEL RACK</b> Huisgemaakt, langzaam gegaard met een Oosterse lak.	22,50
<b>BURRATA</b> <b>VEGETARISCH</b> Gegrilde rode biet en peer   Crème van erwten   Krokant ui   Chimichurri	20,00

# BIJGERECHTEN

<b>EXTRA PORTIE FRIET VAN FRIETHOES</b>	3,50
<b>GROENE SALADE</b>	3,50
<b>GEGRILDE MAISKOLF</b>	4,75
<b>GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL</b> Crème fraiche met ui en spek.	5,00
<b>COURGETTE &amp; BBQ PREI</b>	4,75
<b>GEGRILDE GROENE ASPERGES</b> Met een dressing van hazelnoot, sinaasappel, knoflook, Parmezaan en rode peper.	5,50
<b>GEROOSTERDE LITTLE GEM</b> Parmezaanse kaas   Citroenmayonaise	5,50
<b>GEGRILDE GROENE ASPERGES</b> Crème fraiche   Kumquats   Crumble van groene kruiden	5,50

# NAGERECHTEN

<b>LEMON CURD CRÈME BRÛLÉE</b> Gezouten pure chocolade mousse   Bosvruchten   Aceto-bramensorbet	<b>9,00</b>
<b>RABARBER TAART</b> Italiaans schuim met amaretto sour   Crème van saffraan en witte chocolade	<b>8,75</b>
<b>CHEESE'CAKE'</b> Rode bessen   Verschillende bereidingen van mango en passievrucht	<b>9,00</b>
<b>STROOPWAFEL TIRAMISU</b> Huisgemaakte stroopwafel   Pistache tiramisu crème   Gekarameliseerde banaan   Caramel van gecondenseerde melk   IJs van cassia kaneel	<b>9,00</b>
<b>KAASPLANKJE</b> 4 verschillende kaassoorten   Geroosterd briochebrood   Veenbessenkonfijt   Walnoten	<b>12,00</b>
<b>KOFFIE &amp; CO</b> Koffie of thee naar keuze   Ambachtelijke bonbons van meesterchocolatier Zingg	<b>8,00</b>

