

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

KROKANT BUIKSPEK

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

14,50

GEGRILDE KOOLRABI

VEGAN

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

12,50

J-WAGYU NIKU TORI

Japans Wagyu A4 | Krokante rode ui | Frisse pico de gallo

Maak kennis met de Rolls Royce onder de steaks. Een spies met Japans Wagyu met ultieme marmering en smaak.

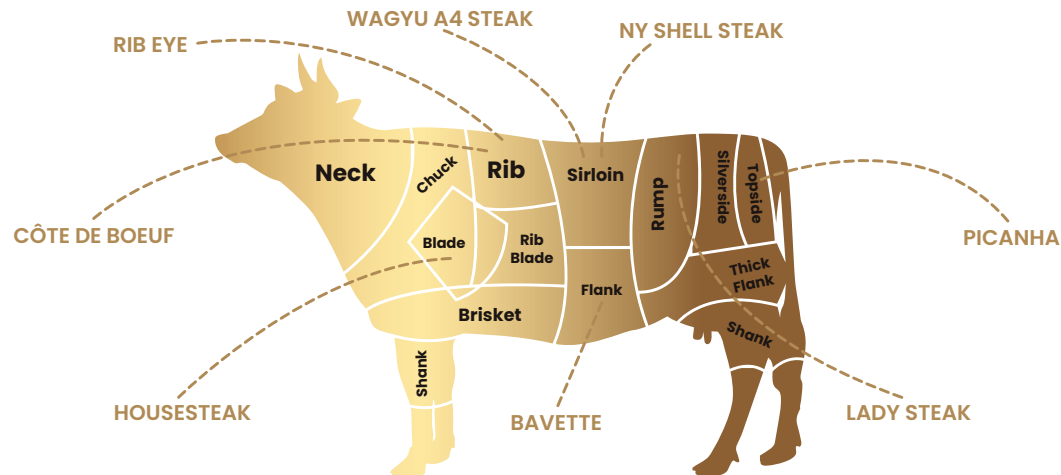
12,50

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** *Extra saus 1,50*

LADY STEAK CREEKSTONE BLACK ANGUS, USA 180 GRAM	24,50
<i>Deze steak snijden wij van de zijlende van het Creekstone rund. Botermals en bomvol smaak. Een goede tegenhanger van de Tournedos.</i>	
PICANHA VAARS, NL 250 GRAM	26,00
<i>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. Het vlees van de Vaars wordt gekenmerkt door de donkerrode kleur en fijne vetmarmering.</i>	
BAVETTE GRAIN FED, USA 250 GRAM	29,00
<i>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!</i>	
HOUSESTEAK CREEKSTONE BLACK ANGUS, USA 250 GRAM	29,00
<i>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.</i>	
RIBEYE DRY AGED - GOLD LABEL WEIDERUND, NL 250 GRAM	32,50
<i>Alom bekend als Nederlands beste Ribeye, de juiste dikte en het Dry Aging proces zorgt voor een ultieme smaak.</i>	
RIBEYE GRASS FED HILTON, ZA 350 GRAM	32,50
<i>Het oosten van Zuid-Afrika heeft een mild klimaat en groene weiden. De Hilton runderen groeien daar op natuurlijke wijze op, waardoor je een stuk vlees krijgt met iets meer "bite". Volledig biologisch.</i>	
NEW YORK SHELL STEAK CREEKSTONE BLACK ANGUS, USA 500 GRAM	55,00
<i>De New York Shell Steak is de entrecôte met het bot er nog aan. Of beter bekend als de T-Bone zonder ossenhaas. Deze NY Shell Steak van het Creekstone Black Angus rund is optimaal gemarmerd met mooie zoete vetten. Een ware smaaksensatie!</i>	
CÔTE DE BOEUF DRY AGED WEIDERUND, NL 650 GRAM 2 PERSONEN	70,00
<i>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. Perfect om te delen met je tafelgenoot.</i>	
WAGYU A4 STEAK GUNMA JAPAN 180 GRAM	78,50
<i>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.</i>	

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet van FrietHoes en een saus naar keuze:

**KNOFLOOK KALFSJUS | SPICY CHIMICHURRI | BBQ-SAUS | PEPERSAUS |
GEROOKTE KNOFLOOKSAUS | KRUIDENBOTER | VENKEL-CHILIPERBOTER**

Extra saus 1,50

ANGUS BURGER | BLACK ANGUS | 200 GRAM

Heerlijke burger van Arnhem Angus op brioche brood.
Met of zonder cheddarkaas en bacon.

20,00

GEGRILD BUIKSPEK | DUKE OF BERKSHIRE | 200 GRAM

Langzaam gegaarde buikspek, gelakt met honing en gebakken op de grill.

21,00

SPARE RIBS | HEEL RACK

Huisgemaakt, langzaam gegaard met een Oosterse lak.

22,50

BURRATA **VEGETARISCH**

Gegrilde rode biet en peer | Crème van erwten | Krokant ui | Chimichurri

20,00

BIJGERECHTEN

EXTRA PORTIE FRIET VAN FRIETHOES

4,25

GROENE SALADE

Frisse gemengde salade met radijs en atjar.

4,00

GEGRILDE MAISKOLF

Met kruidenboter.

4,75

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

Crème fraiche met ui en spek.

5,00

GEGRILDE GROENE ASPERGES

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

6,50

GEROOSTERDE LITTLE GEM

Parmezaanse kaas | Citroenmayonaise

5,50

NAGERECHTEN

STROOPWAFEL TIRAMISU

Huisgemaakte stroopwafel | Pistache tiramisu crème | Gekarameliseerde banaan | Caramel van gecondenseerde melk | IJs van cassia kaneel

9,00

CHEESE'CAKE'

Frambozen | Gel van bramen en roze peperkorrels | Chocolade

9,00

LEMON CURD CRÈME BRÛLÉE

Gezouten pure chocolade mousse | Bosvruchten | Aceto-bramensorbet

9,50

KAASPLANKJE

4 verschillende kaassoorten | Geroosterd briochebrood | Veenbessenkonfijt | Walnoten

12,00

KOFFIE & CO

Koffie of thee naar keuze | Ambachtelijke bonbons van meesterchocolatier Zingg

8,00

