

## 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 leveranciers die runderrassen selecteren op duurzaamheid, kwaliteit en dierenwelzijn.



VOLG ONS OP  
SOCIAL MEDIA!





## VOORGERECHTEN

### CREEKSTONE CARPACCIO

Basilicum-limoen olie | Walnoot | Parmezaanse kaas | Rucola | Sjalot

14,50

### CHARCUTERIE VOOR 2 PERSONEN

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

26,50

### RIBEYE

Oosters gemarineerde Ribeye | Enoki gold | Gochujang mayonaise | Komkommer | Aubergine compote

15,50

### STEAK TARTARE

Zoetzure rode kool | Padrón peper | Kwartel ei | Basilicum-limoen olie | Parmezaan dressing | Mosterd

15,50

### KROKANT BUIKSPEK

Bonito vlokken | Crème van Peterseliewortel | Kumquat | Bietenscheuten | Krokante bacon | Zoetzure doperwten

15,50

### GEGRILDE KOOLRABI

VEGAN

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

13,50

### J-WAGYU NIKU TORI | 30 GRAM

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.

13,50

# JAPANS WAGYU

Geniet van het beste vlees uit Gunma, Japan. Superieur rundvlees van 100% Japanse Wagyu runderen. Authentiek Wagyu staat internationaal bekend om zijn premium kwaliteit, hoog gemarmerde structuur en heerlijke smaak. Ultiem genieten!

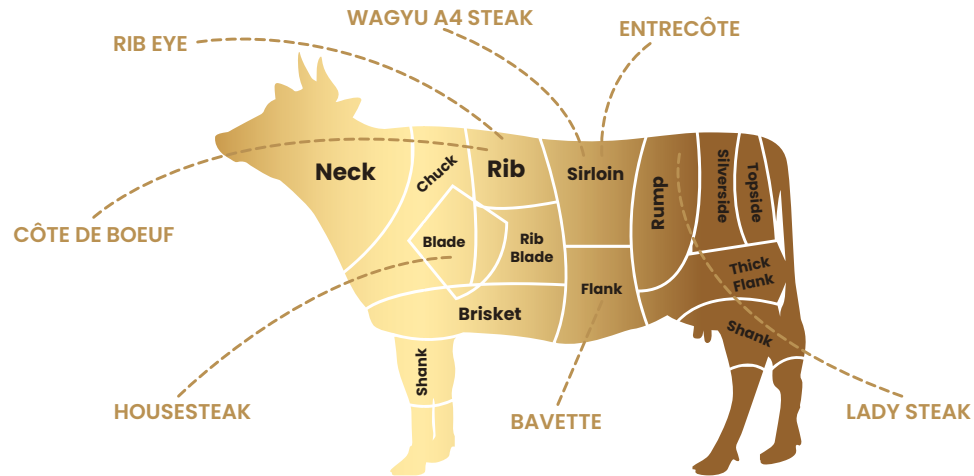


**WAGYU A4 STEAK | 90 GRAM**

**44,00**

**WAGYU A4 ENTRECÔTE | 250 GRAM**

**132,00**



## 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.

## STEAKS

### 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.

26,00

### SHORT RIB | SCHOTS ANGUS | 225 GRAM

Ook wel bekend als de Spareribs van het rund. De Short Rib wordt langzaam gegaard, waardoor het vlees heerlijk mals is en na het grillen een mooie volle smaak krijgt. De Short Rib wordt zonder bot geserveerd.

26,00

### RIBEYE GRASS FED | HILTON, ZA | 350 GRAM

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.

34,00

## PRIME STEAKS

### BAVETTE | GRAIN FED, USA | 250 GRAM

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

31,00

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

De Housesteak, ook wel Flat Iron steak, 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.

31,00

### RIBEYE DRY AGED - GOLD LABEL | WEIDERUND, NL | 250 GRAM

Alom bekend als Nederlands beste Ribeye, de juiste dikte en het Dry Aging proces zorgt voor een ultieme smaak. Mede dankzij het mooie 'vet oog' in het midden van de steak.

34,00

### ENTRECÔTE | CREEKSTONE BLACK ANGUS, USA | 250 GRAM

Letterlijk vertaald "tussen de ribben". De Entrecôte wordt gesneden van de dunne lende en is door zijn mooie vetrand heerlijk sappig en mals. Een echte klassieker!

34,00

### CÔTE DE BOEUF DRY AGED | WEIDERUND, NL | 500 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.

57,00

Geserveerd met friet van FrietHoes en een saus naar keuze:

**KNOFLOOK KALFSJUS | SPICY CHIMICHURRI | PEPERSAUS |**

**KRUIDEN-KNOFLOOKSAUS | KRUIDENBOTER | VENKEL-CHILIPEPERBOTER**

Extra saus 1,50

**UPGRADE YOUR STEAK 14,50**

Upgrade jouw steak met een dunne plak Japans Wagyu die smelt over de steak voor een extra smaakbeleving!

## HOOFDGERECHTEN

**ANGUS BURGER | BLACK ANGUS | 200 GRAM** 22,50  
Heerlijke burger van Black Angus op brioche brood.  
Met of zonder cheddarkaas en bacon.

**GEGRILD BUIKSPEK | DUKE OF BERKSHIRE | 200 GRAM** 22,00  
Langzaam geëgarde buikspek met een Asian umami lak.

**SPARE RIBS | HEEL RACK** 24,00  
Huisgemaakt, langzaam geëgarde met een Asian umami lak.

**CAMEMBERT** **VEGETARISCH** 23,00  
Gegrilde camembert | Padrón pepers | Gegrilde groene asperges | Tomaten salade | Brood

Geserveerd met friet van FrietHoes en een saus naar keuze:  
**KNOFLOOK KALFSJUS | SPICY CHIMICHURRI | PEPERSAUS |**  
**KRUIDEN-KNOFLOOKSAUS | KRUIDENBOTER | VENKEL-CHILIPERBOTER** *Extra saus 1,50*

## BIJGERECHTEN

**EXTRA PORTIE FRIET VAN FRIETHOES** 4,25

**GROENE SALADE** 4,50  
Frisse gemengde salade met radijs en atjar.

**GEGRILDE MAISKOLF** 4,75  
Met kruidenboter.

**GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL** 5,00  
Crème fraiche met knoflook-amandel schaafsel.

**GEROOSTERDE LITTLE GEM** 5,50  
Parmezaanse kaas | Citroenmayonaise

**GEGRILDE GROENE ASPERGES** 7,00  
Met een dressing van hazelnoot, sinaasappel, knoflook, Parmezaan en rode peper.

**GEGRILDE PADRÓN PEPERS** 7,00  
Met knoflook en feta kaas.

## NAGERECHTEN

### STROOPWAFEL TIRAMISU

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

9,00

### CHEESECAKE "TORTELL DE NATA"

Krokante bodem | Bramen compote | Parmezaanse kaas

9,00

### LEMON CURD CRÈME BRÛLÉE

Gezouten pure chocolade mousse | Bosvruchten | Aceto-bramensorbet

9,50

### HUISGEMAAKT IJS

Heerlijke bol huisgemaakt ijs. Vraag onze medewerkers naar de huidige smaken.

2,50

PER BOL

### KAASPLANKJE

4 verschillende kaassoorten | Geroosterd briochebrood | Veenbessenkonfijt | Walnoten

14,50

### KOFFIE & CO

Koffie of thee naar keuze | Ambachtelijke bonbons van meesterchocolatier Zingg

8,00

