

VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm € 15
Sesam-soyadressing, rode ui, roseval, gepocheerd eitje.

Geroosterde pompoen € 13,5
Hokkaido, feta, ras el Hanout, hibiscus.

Steak tartaar € 16
Gemarineerde girolles, kwartelei, truffel, toast, kaaskrokantje, zwarte knoflook.

Chilly cheese dog € 14,5
Brioche, rode kool, spekcrumble, mais, chipotle mayo, geroosterde paprika.

Carpaccio € 14,5
Truffelmayo, rucola, pijnboompit, oude boerenkaas.

Poké bowl by Niels € 15
Keuze uit: gerookte eend, zalm of paddo's. ✓
Sushi rijst, edamame, paprika, mais, pompoen, nori.

Drie-luik van hert € 14,5
Hertenham, hertenpaté, hertenworst, balsamico, pijnboompitjes, compote van kweepeer.

Plankie € 15 p.p.
Een greep uit onze voorgerechten om lekker te delen, vanaf 2 personen tot 50 personen ;-)

SOEP

Gerookte paprika-tomaat € 8,5
Olijfcrumble, kaaskrokantje, kruidenolie.

BIJGERECHT

Boerenbrood met huisgemaakte dips € 4,5

HOOFDGERECHTEN

Tournedos € 32,5
Rietvelderrund van de BGE, kalfsjus, seizoensgroenten, aardappel.

*Make it Rossini + €10
Gebakken eendenlever, verse truffel, Madeira.

En papillotte € 27,5
Vangst van de dag, venkel, sinaasappel, roomboter, tomaatjes, dille.

Parelhoen en gamba € 25,5
Gevulde parelhoenfilet, polenta, mais, popcorn, knolselderij.

Ravioloni truffel ✓ € 26
Bospaddestoelen, truffel, schuim van parmezaan.

Chef's favoriet Dagprijs
Wisselend gerecht met de seizoenen mee.

Op de huid gebakken zalm € 24,5
Gamba piri-piri, pappardelle, paprika, saus van strandkrabbetjes.

Geroosterde groentes 'Nduja ✓ € 23,5
Vergeten groentes, mozzarella, van de BGE.
'Nduja is een smeerbare pittige salami uit Italië.
(Kan eventueel zonder 'Nduja, dan is ie vegetarisch)

BIJGERECHT

Friet met huisgemaakte mayo € 4,5

Zijn er allergieën? Laat het ons weten!

✓ (kan/is) Vegetarisch

🍳 Van de Big Green Egg

DRY AGED VAN HET BORD 🍴

U kunt kiezen uit diverse mooie stukken vlees. De chef krijgt een hele rug binnen die hij schoonmaakt en in stukken verdeelt. De stukken zijn voor de echte vleesliefhebbers en grote eters en zijn te vinden op het bord.

Wil je een stuk côte de boeuf delen? Dan raden we aan om uit gaan van 350 gram per persoon. De prijzen op het bord zijn per 100gr

DRY AGED RIETVELDER ROND

Bij dry aging wordt vlees nog aan het bot voor langere tijd gerijpt. Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht uit het vlees. Daardoor krijgt het een geconcentreerde smaak. Ook wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees. Dit maakt dit speciale vlees zo lekker mals.



PORT / DESSERTWIJN

Tawny port € 6

Tawny port 10 jaar oud € 8,5

Ruby port € 6

Sellium € 7,5

Portugal, krachtige dessert wijn, rozijnen, sinaasappel, toffee, koffie.

Pedro Ximénez € 7,5

Spanje, dadels, vijgen, chocolade achtige geur.

DESSERT COCKTAILS

Espresso martini € 11
Espresso, tia maria, vodka.

Crema Catalana € 11
Espresso, caramel, melody.

Strawberry cheesecake € 9
Yoghurt likeur, aardbei likeur, limoensap.

Rusty nail € 9
Monkey shoulder, drambuie.

Scroppino € 9,5
Vodka, bubbels, limoen sorbet, limoncello.

NAGERECHTEN

Café gourmand € 8
Koffie met diverse zoete lekkernijen op z'n Frans.

Pandan tiramisu € 7,5
Spekkoek, pistache ijs.

3 x Witte chocolade € 8,5
Panna cotta, mousse, roomijs.

Grand dessert €12,5
Proeverij van verschillende zoete desserts.

Limoncello cheesecake € 8,5
Bitterkoekjes, eiwitschuim, meringue.

Praline van kastanje € 9
Vanille, kruidnoten, mandarijnsorbet.

Ik wil kaas!! €12,5
Druiven, appelstroop, kletzenbrood.

MENU

BISTRO
LOKAAL

