



PLEASED TO MEAT YOU

Wil je weten wat je eet en waar het vandaan komt? Vraag het ons, wij houden er van om over eten te praten!

Naast ons uitgebreide onbeperkte tapaskaart hebben we een steeds wissellende 3-gangen keuzemenu. Laat je verrassen door een andere manier van bereiding en geniet van je avond.

3-gangen keuze menu € 37,50 per persoon

Voorgerechten

Carpaccio BBQ

Carpaccio zoals je het nog niet eerder heb ervaren! Dun gesneden vlees(rund) licht gemarineerd met chilli olijfolie en kort op de gril zodat de oliën konden intrekken, afgemaakt met extra vergine olijfolie, pijnboompitten, smoked broad beans parmezaanse kaas, rucola op smaak gebracht met een Citroendressing

Carpaccio like you never experienced before! Thin sliced beef, marinated with chilli oil, extra vergine oil, pinenuts, smoked broad beans, parmesan cheese, arugula with a lemon dressing.

Mantar

Gemarineerde champignons met knoflook gebakken in extra vergine olijfolie, geserveerd met brood

Marinated mushrooms with garlic, fried in extra vergine olive oil. Served with bread

Garnalen Cocktail

Heerlijke garnalen cocktail met huisgemaakte saus. Room op smaak gebracht met cayenne peper en Tabascosaus, paar druppels whisky. Geserveerd op een bedje van mesclune

Fresh shrimp cocktail with homemade sauce. Cream mixed with red pepper and tabasco, finished with a few drops of whiskey. Served on mesclune salad

Vegan Carpaccio

Volledig vegan Carpaccio van rode biet, courgette en tomaat. Dressing op basis van natuurlijke oliën, Extra vergine olijfolie, balsamico, honing.

Fully vegan Carpaccio of beetroot, tomato and zucchini, dressing is with extra vergine olive oil, balsamico and honey

Soep van de dag

Wisselend soep van de chef

Soup of the day

Al onze gerechten worden met zorg bereid; heb je een allergie of intolerantie meld ons dit dan vooraf. We doen er alles aan om hier rekening mee te houden en je te adviseren.

All our dishes are prepared with care; if you have an allergy or intolerance, please let us know in advance. We do everything we can to take this into account and advise you.

Hoofdgerechten

Voor onze gerechten maken wij enkel gebruik van lokalen producten. De Black Angus en Hereford runderen van Ben's Bar & Grill komen van EJDDB . Een kleine boer waar de traditionele manier van veehouderij behouden is gebleven. Dit betekent dat de dieren zeer dier- en milieuvriendelijk gehouden worden. Het is de meest natuurlijke veeteelt ter wereld. Doordat de runderen uitsluitend in de wei worden gehouden geeft dat vlees met een bijzondere smaak. Na de slacht wordt het direct verpakt en rijpt het vlees tenminste 4 weken door voor wij het serveren. Onze groente komt uit onze eigen groente tuinen. Eieren komen van lokale kipboeren

MEAT, FISH & MORE

Spareribs XL



Huis gemarineerde spareribs, die we tijdens bereidingsproces in de green egg laten rusten.

Geserveerd met steakhouse friet, saus en een salade

Spareribs with a home marinade, we rest the ribs in the Green Egg. Served with steakhouse fries Sauces and a salad.

KipSchnitzel



Mals kipschnitzel die we zelf marinieren en klaarmaken. Dit zorgt ervoor dat de kip lekker mals blijft.

Geserveerd met een rucola salade, gebakken champignons, champignonroomsaus en stakhous friet

Homemade chicken schnitzel. Served with arugula salad, fried mushroom, mushroomsauce and steakhouse fries.

Black Tiger Gamba's

Op de grill bereid grote gamba's (7 stuks) met kop. Met knoflook, limoen marinade. Geserveerd met een salade en steakhouse friet

Grilled king prawns(7 pieces), with a garlic, lemon marinade. Served with a salad and steakhouse fries

Ben's Vega Lasagna



Heerlijke vegetarische lasagna. Onze chefs gebruiken hiervoor zeven verschillende soorten groente.

Ui, tomaat, rode peper, courgette, groene peper, aubergine en spinazie. Afgemaakt met een tomatenaus en geraspte kaas.

Delicious vegetarian lasagna. We use seven different vegetables, onion, tomato, red and green Pepper, zucchini, eggplant and spinach. Served with cheese and a tomato sauce.

Nagerechten

Verrassing van de chef

Chef's surprise

