

## TO SHARE OR NOT

---

Oester natuur   per stuk Gillardeau n°3	5,50
Oester gegratineerd   per stuk Gillardeau n°3 - oesterbearnaise - parmesaan	6
Nacho's Tortilla chips - cheddar - chili con carne - guacamole - zure room	20
'STEK' plank Deluxe Dolce Zero & Secreto 07	20
Wagyu secreto 07 Dry aged tot een mysterieus stukje rundsvlees	28
Carpaccio van Australische Wagyu BMS 9+ Parmezaan - pijnboompitten - rucola	28
Carpaccio van de week Parmezaan - pijnboompitten - rucola	20
'STEK' tartare   100 g Runds - augurk - zilverui	20
Pastrami toast Holstein gepekeld en gerookt - tzaziki - brioche	18
Mergpijp Groene kruiden - gremolata - geroosterd lookbrood	18
Garnaalkroket   1stuk/2stuks Gefruite peterselie - cocktail - citroen	10/18
Kaaskroket   2 stuks Gefruite peterselie - citroen	12

## KIDS tot 12 jaar

---

Chicken 'STEK' Gepaneerde kip - verse frieten - ketchup	20
Fish 'STEK' gepaneerde pladijs - verse frieten - tartaar	20
Kinder 'STEK'   Filet Pur - verse frieten - ketchup	33

# MEAT

---

Filet Pur	43
wekelijkse selectie uit de beste rassen.	
'STEK' tartare	38
Runds - kwartelei - augurk - zilverui	
'Ottenburger'	36
Wagyuburger - spek - cheddar tomaat - sla - augurk - bbq saus of jalapeñomayonaise	
Vleesselectie van de Chef.	60/pp
Uitgebalanceerde selectie op structuur en smaak. Vanaf 3 personen.	



## PICANHA WAGYU F4 9+ | Australië

Australische Wagyu is net als deze uit Japan voorzien van een intense marmering en geweldige smaak.

Deze dieren worden na uitgebreid gegrazen te hebben afgevoerd met uitgebalanceerde en geselecteerde granen, en dit gedurende een termijn van 300 tot 500 dagen.

Waanzinnig lekker!

180g. | 65

250g. | 85

Leeftijd: 2020

Rijping: ★★ ★

Kleur: ★★ ★

Marmering: ★★ ★

Malsheid: ★★ ★

Heeft u een allergie of vragen over allergenen in onze producten?  
Vraag het ons. Let op, samenstelling van producten kunnen wijzigen.

Alle gerechten zijn INCLUSIEF verse frieten of artisanale kroketten, mayonaise en een huisgemaakte saus naar keuze:

peper · champignon · vleesjus · kruidenboter met beenmerg · béarnaise (+2,00)

Extra saus: 3,00

Voor de ULTIEME smaakbeleving, bakken we ons vlees liefst bleu-chaud of saignant.

# NO MEAT

---

Veggie Burger	33
Sojaburger - tzaziki - sla - tomaat	
Fish and Chips	33
Gepaneerde pladijs - tartaar	

# SIDE DISHES

---

Verse frieten	3
Artisanale kroketten	3
Kropsla - yoghurt dressing - rode ui	4
Witloof - mayonaise - kervel	4
Spitskool - sweet & spicy dressing - gebakken ui	4
Maiskolf - parmesaan - kruidenboter	6

# Meat of the Week

## CHEF'S SELECTION



### DUNNE LENDE

#### **Txogitxu** | Baskenland **54/pp**

Zeldzaam ras dat specifiek gekweekt wordt voor het produceren van hoogwaardige steaks. Rijk van smaak met een fijne textuur. De runderen moeten minimum 8 jaar zijn en worden na het slachten beoordeeld op hun vetmarmering.

Leeftijd: **2015**      Rijping: ★★  
Kleur: ★★  
Malsheid: ★★

#### **Black Angus hilton prime** | USA **58/pp**

USA Prime staat bekend om zijn perfect verdeelde vet wat het vlees lekker sappig en mals maakt. Volgens velen de 'crème de la crème'. De dieren die het keurmerk Prime verdienen zijn zeldzaam, het betreft slechts 1 a 2% van de Amerikaanse veestapel.

Leeftijd: **2022**      Rijping: ★★  
Kleur: ★★  
Malsheid: ★★

#### **Carima unique** | Italië **60/pp**

Een topselectie van uitsluitend vrouwelijke runderen uit Italië die gebaseerd wordt op typologie, Beveelbaarheid met een marmering score van 10/11.

Leeftijd: **2021**      Rijping: ★★  
Kleur: ★★  
Malsheid: ★★

#### **Lumi the art of beef** | Uruguay **54/pp**

Met een mooie marmering score van 5+, een 200 dagen graanvoer dieet en een hoog kwaliteitsvol kweekproces is dit vlees mals en zo goed als het kan zijn.

Leeftijd: **2022**      Rijping: ★★  
Kleur: ★★  
Malsheid: ★★

#### **Lord of Beef** | Verenigd Koninkrijk **130**

Een selectie van oudere grasgevoerde runderen met prachtig geel vet en een unieke smaak. 4 weken huisgerijpt in onze dry ager voor een nog intensere beleving. Vlees voor de échte carnivoor

Leeftijd: **2014**      Rijping: ★★  
Kleur: ★★  
Malsheid: ★★

#### **Sashi** | Denemarken **125**

Exclusief huisgerijpt vlees uit het hoge noorden. Het betreft geen ras maar een vleeskwaliiteit die pas na het slachten beslist wordt. Voor de échte vleesliefhebber die volop kiest voor smaak en sappigheid

Leeftijd: **2019**      Rijping: ★★  
Kleur: ★★  
Malsheid: ★★

Al ons vlees wordt gebakken in wagyuvet met enkel toevoeging van zout, om zo de pure vleessmaak tot zijn recht te laten komen. Vlees heeft tijd nodig om te rusten en te bakken (cote a l'os +/- 45min.) Grote honger? Geniet van onze bites of starters...sit back and relax...

*"Being a vegetarian is a big missed steak"*

## SWEETS

---

Citrus sorbet	8
Supplement Grey Goose € 10	
Dame Blanche	14
Coupe Advocaat	15
Tiramisu	13
Crème brûlée	12
Kindergarten Dame Blanche	8

## HOT

---

Koffie	4
Kleine koffie	4
Deca	4
Cappuccino	5
Irish koffie	12
French koffie	12
Italian koffie	12
Verse Muntthee	5
Zwarte thee	4

*"Life is short, eat dessert first."*

## AFTER

---

Calvados	9
Cognac   VSOP	12
Poire William	12
Armagnac	9
Amaretto Di Mombaruzzo (Berta)	11
Cocktail espresso martini	12
42below vodka - koffielikeur - arabica	
Grappa	9
Cointreau	9
Limoncello	8
Sambuca	8
Quaranta y très	8

## RUM

---

Bacardi 4Y (Puerto Rico)	8
Flor De Cana 12Y (Nicaragua)	10
Sample Eleven (België)	10
Doorly's 8Y (Barbados)	11
Black Tot (Caribian)	12
Bumbu XO (Caribian)	12
Doorly's 12Y (Barbados)	12
Plantation XO (Barbados)	12
Mount Gay (Barbados)	13

## WHISKEY

---

Jack Daniels (USA)	9
Jameson (Ierland)	10
Glendronach 12Y (Schotland)	12
Rijping op sherryvaten, chocolade, fruit, noten	
Kilchoman Machir bay (Schotland)	13
Uniek aroma, rijke turfrook, zeewier, vanille, honing	