

# DE WITH

## BAR & GRILL

keuken open:  
17:00 - 22:00 uur



### RIBS

Onze trots zijn de ribs die komen van het Iberico varken. Extra volle ribs met een zalige zachtheid die je zelfs met mes en vork kunt eten. Slowcooked, gemarineerd in liefde en afgemaakt op de grill.



### STEAK

Samen met onze slager kiezen wij alleen de mooiste stukken vlees uit Amerika en Australië die wij bereiden op de houtskoolgrill of Big Green Egg. In verschillende grammages, voor ieder wat wils.



### VIS

Vis laat zich ook uitstekend grillen, wij zijn er dol op. Die authentieke grillsmaak is haast niet te verwoorden, proef het daarom zelf en vraag ons wat voor lekkers wij vandaag gevangen hebben.



### VEGGIE

Wij laten niemand in de "steak" en hebben voor ieder wat wils, ook aan de vegetariër is gedacht met een wisselende dag special. Bereid met ingrediënten van veelal lokale leveranciers en dat proef je.

## VOOR

**ZUURDESEM FOCACCIA** 4,50  
gezouten kruidenboter en truffelsaus

**LICHTGEROOKTE STEAK TARTAAR** 12  
kalfsvlees, gerookte oester sesammayonaise, eitje, crispy boekweit en kruidensalade

**GEROOKTE ZALM** 12,50  
geroosterde brioche, jonge spinazie, mierikswortel basilicumcrème en 63 graden hoeve-ei

**KROKANTE RUNDERWANG VAN DE BIG GREEN EGG** 10  
met bulleit bourbon barbecuesaus en ravigottesaus

**RUNDERCARPACCIO** 100 gr 12  
Parmezaanse kaas, truffelcrème, notensla, cerisse tomaat, krokant spek en olijfolie

**CAESAR SALADE** 11,50  
Big Green Egg kip, romaine sla, Parmezaanse kaas, ansjovis dressing, kaaskrokant gepocheerd ei, croutons en Hollandaise saus

**VEGETARISCHE SALADE** 10,50  
romaine sla, gepocheerd ei, gegrilde groene asperges, seizoensgroenten, kaaskrokant, croutons en Hollandaise saus

## RIBS

20,50

geserveerd met friet en lookmayonaise



De allerbeste ribs komen van het exclusieve Iberico varken. Dit zwartpoot varken (Pata Negra) scharrelt vrij rond op zoek naar knollen, eikels en nootjes. Dit zorgt voor een uitstekende opbouw van het delicate vlees rondom de botten. In de keuken nemen we ruim de tijd om de bereiding te perfectioneren. Geniet van onze malse ribs!

**AZIATISCH**  
met koriander en cassave

**CURRY**  
met gele curry kokos

**BARBECUESAUS**  
met gerookte piment

**JACK DANIELS**  
met Jack Daniels saus

## STEAKS

**HOUSE STEAK** 180 gr 22,50 / 280 gr 30,50  
gegrilde flat iron steak uit Amerika met jus van sjalotten

**DRY AGED ENTRECOTE** 200 gr 24 / 300 gr 34  
gegrilde gemarmerde entrecote uit Australië met Hollandaise saus

**DRY AGED RIBEYE STEAK** 250 gr 27,50 / 350 gr 37,50  
gegrilde gemarmerde Ribeye steak uit Zuid-Amerika met truffeljus

## SPECIALS

**SLAGERSPLANK VOOR TWEE PERSONEN** 56,50  
Jack Daniels ribs, Aziatische ribs, house steak, kippendij en buikspek. Geserveerd met salade en friet truffelmayonaise.

**HAMBURGER** 18,50  
van Hereford en Wagyu met boerenkaas, augurk, ui, pruimtomaat, truffeljus, kerriecrème en kaaskrokant. Geserveerd met friet en lookmayonaise.

**PIEPKUIKEN** 19,50  
gegrild piepkuiken van de Big Green Egg, gemarineerd in soja en sake-saus met jonge groenten en gember

## VIS

**VANGST VAN DE DAG** 22,50  
wij vertellen je graag wat voor lekkers er gevangen is

**GAMBA'S 6 STUKS** 22,50  
kerrieboter, dragon, piment en zuurdesem

## VEGGIE

**VEGETARISCHE SPECIAL** 19,50  
wisselend gerecht, bereid met dagverse en veelal lokale producten

## SIDES

**VERSE FRIET** met look- of truffelmayonaise 4

**KOOLSALADE** met yoghurt en zoetzuur 4,50

**GROENE SALADE** met mosterddressing, tomaat en kaaskrokant 4

## DESSERTS

**STICKY SNICKER** 8  
gezouten karamel, chocolade ijs, sticky marshmallow, eiwit soufflé met koek en krokante suikernoten

**TIRAMISU** 7  
volgens authentiek recept en aan tafel uitgeserveerd

**CHOCOLADE VERMAAK** 8  
mousse, fudge, krokant, ijs, roodfruit en vanilleschuim

## KAAS

**KAASPLANK** 11  
selectie van verschillende kaassoorten met vijgenbrood