

Bites & Starters

Bordje beetje van alles.	€ 17,00 p.p.
Bordje beetje van alles Iberico	€ 23,00 p.p.
Bordje Iberico.	€ 26,00
Rosette de Lyon	€ 8
Jamon Seranno ham reserva	€ 14
Jamon Iberico ham.	€ 28
Tartaar Holstein klassiek.	€ 16
Carpaccio Holstein "Harry's Bar".	€ 16
Vitello tonato.	€ 18
Kalfskop met hersentjessaus.	€ 14
Garnaal kroketjes	€ 18
Kaaskroketjes Fontina-speck.	€ 14

Steaks

Steak Zwarte vlek <i>Wit Blauw België.</i>	€ 32 220 gr
Ossenhaas. <i>Wit Blauw België</i>	€ 46 220 gr
Ossenhaas <i>Aberdeen Angus Ireland</i>	€49 220 gr
Ossenhaas "Gentlemen's Cut <i>Aberdeen Angus Ireland</i>	€65 300 gr
Bavette <i>Red & White Poland.</i>	€ 36 230 gr

Bovis

Entrecôtes

Dunne lende Wit-Blauw. <i>België</i>	€ 42 330 gr
Dunne lende Holstein. <i>Belgie</i>	€ 44 330 gr
Entrecôte Charolais. <i>Frankrijk.</i>	€ 46 330 gr
Entrôte Aberdeen Angus. <i>Ierland.</i>	€ 46 330 gr
Entrecôte Carbrera <i>Spanje.</i>	€58 330 gr

Divers

Tartaar klassiek. <i>Wit Blauw</i>	€32 220 gr
Tartaar Italiano. <i>Wit Blauw</i>	€ 34 220 gr
Ossenhaas paard. <i>België.</i>	€ 43 230 gr
Varkens ribstuk <i>Duroc. .</i>	€ 32 330 gr
Tagliata Holstein. <i>.</i>	€ 44 .

Côte à l'os & Chateaubriand

Côte à l'os Wit Blauw <i>(per 2 pers.)</i>	<i>per 100. gr. € 12</i>
Côte à l'os Aberdeen Angus <i>(per 2 pers.)</i>	<i>per 100 gr. € 14</i>
Tomahawk Red White <i>(per 2 pers.)</i>	<i>per 100 gr. € 14</i>
Côte à l'os Carbrera <i>(per 2 pers.)</i>	<i>per 100 gr. € 16</i>
Chateaubriand Wit Blauw <i>(min. 2 pers.).</i>	 <i>p.p. € 46</i>
Chateaubriand Aberdeen Angus <i>(min. 2 pers.).</i>	<i>p.p. € 49</i>

Sides

Witloofslaatje.	€ 6
Gebakken witloof.	€ 8
Tomatenslaatje.	€6
Gebakken Paddenstoel Look.	€ 6
Gebakken Paddenstoel room	€ 7