

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio met truffelcrème en oude kaas	€ 13
Brood met roomboter en gerookt zeezout	€ 5
Salade Nicoise op de wijze van SteakER	€ 15
Vleesplank, diverse dungseden worsten, hammen en kalfsmeerleverworst	€ 14
Soep van pompoen	€ 8
SteakER tartaar van rund met klassiek garnituur	€ 16
Scampi's in knoflookolie gegaard	€ 14

HOOFDGERECHTEN

Runderhamburger met briochebol, spek, ui, cheddar en mosterdmayonaise	€ 17
Saté van kippendijen met pindasaus en atjar, krokante pinda en ui	€ 16
Runder entrecôte van Australisch graangevoerd Black Angus rund	€ 27
Ouderwets lekkere biefstuk uit de barbecue	€ 19
Stoofvlees van runderbek met frietjes en salade	€ 18
Roodbaarsfilet a la bouillabaisse	€ 23
Dorade in zijn geheel gegaard in de barbecue met citroen	€ 18
Kaasfondue geserveerd met diverse groentes en brood (vegetarisch)	€ 17

Sauzen: Bearnaise, Kalfsjus met paddestoelen, Pepersaus, kruidenboter

DESSERT

Kaas assortiment met notenbrood en garnituur	€ 14
Dame Blanche, roomijs met slagroom en warme chocolade saus	€ 9
Crème brûlée met karamel	€ 9
Gegrild appeltje, gegaard in dessertwijn, met roomijs en notenkrokant	€ 7

Heeft u een allergie? Meld het ons!