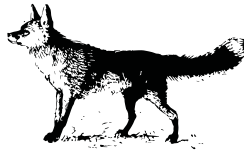


THE BLACK FOX



SLAGERIJ - BAR - RESTAURANT

THE BLACK FOX STORY

Al het vlees dat we serveren komt van Hollandse dieren. Ons rundvlees komt van Dubbeldoel koeien. Deze runderen hebben minstens drie keer gekalfd en minimaal 5 jaar melk gegeven. Voor een duur van 120 dagen zijn ze op een speciaal dieet van gras en maïs waardoor het vlees extra veel smaak krijgt en goed gemarmerd wordt.

Bij The Black Fox vinden we het belangrijk dat goed vlees een podium krijgt en dat er een bewuste vleeskeuze wordt gemaakt. Wij kiezen voor diervriendelijk en alleen voor het beste vlees.

SNACKS

Brood Kaantjesboter en gegrilde groenten dip	5,50	Pata negra	12
Scotch egg Glory dragonmosterd	4,50	Bitterballen van shortrib Gochujang mayonaise en bloemkoolpickle	6,50

VOORGERECHTEN

Carpaccio Pesto, parmezaan, rucola en pijnboompitten	9,50
Steak tartaar Eidooier, aardappelchips en gerookte knoflookmayonaise	9,50
Vleesplank van de slager Verschillende vleeswaren met pickles en toast	11 p.p.
Pulled pork Crackling, ajo blanco, kervel, koriander en spicy bloemkool	8,50
Zalm Gerookt, rucola, sinaasappel en mierikswortel	8,50
Bieten Hummus, bietenblad, bietensiroop en mosterd (vegan)	8

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en koolsla.

Eendenbout Romaine saus, pompoen, gepofte ui en king boleet	20
Gepofte winterpenen Chermoula, gepickelde walnoten en oesterzwammen (vegan)	18
Dorade van de grill Aubergine, paprika en ras el hanout	20

THE BLACK FOX



SLAGERIJ - BAR - RESTAURANT

DRY AGED BURGERS

Alle burgers worden geserveerd met friet en koolsla.

Cheese

Tomatenrelish en jonge Fryslanerkaas

15

Special

Black Fox bacon, paddenstoelenketchup, romaine en grove mosterd

15

Spicy Green

Jalapeño mayonaise, smoked cheddar en pittige augurk

15

STEAKS GEGRILD OP DE HOUTSKOOLGRILL

Alle steaks worden geserveerd met friet en koolsla.

Dry aged Tomahawk

De Tomahawk steak is minimaal een maand aan het bot gerijpt in onze dry aged kast. Hierdoor ontwikkelt het vlees een hele volle geconcentreerde vleesmaak. Het vlees kent een mooie marmering waardoor vetten smelten tijdens het grillen en het vlees super mals blijft.

600 gr. 2 personen (bereidingstijd ± 30 min.)

60

1,2 kilo 4 personen (bereidingstijd ± 45 min.)

120

Dry aged Porterhouse

Onze Porterhouse bestaat uit twee verschillende delen vlees: entrecote en ossenhaas. De Porterhouse rijpen we minimaal een maand in de dry aged kast, waarna we de steak voor jou aan het bot grillen op onze houtskoolgrill. Het malse vlees van de ossenhaas, en de volle smaak van de entrecote: de Porterhouse biedt het beste van twee werelden!

600 gr. 2 personen (bereidingstijd ± 30 min.)

60

1,2 kilo 4 personen (bereidingstijd ± 45 min.)

120

Picanha

Een werkelijk fantastisch stuk vlees. De Picanha snijden we uit de rug van het rund. Het is het staartstuk. Een stevige steak, aan de bovenzijde voorzien van smaakvol vet. In Zuid-Amerika is dit dé steak!

250 gr.

22

Rumpsteak

Uit het bovenbeen van een rund komt de rumpsteak. Deze is vol van smaak en zeer mals en sappig.

250 gr.

22

Vraag onze bediening naar afwijkende gewichten.

SIDES 4,00

Friet

Gefrituurd in ossenwit

Gerookte aardappels

Roseval, la ratte, truffelaardappel en mierikswortelcrème

Spinaziesalade

Rode ui, pijnboompitten en geweekte tomaten

Spitskool van de grill

Salsa verde en paddenstoelenpoeder

Koolsla

Rozijnen, wortel en ui

SAUZEN 2,00

Persillade

Bearnaisesaus

Jus met zwarte kardemom

Chimichurri

Homemade bbqsaus

Blauwschimmelkaassaus

Black Fox boter

Voor 10,- serveren wij **alle sausjes** op tafel!

THE BLACK FOX



SLAGERIJ - BAR - RESTAURANT

DESSERTS

Pure chocolademousse Kokossorbet, gemarineerde bramen en kokosflakes Tip: Bijpassende dessertwijn Abuelo Rafael PX	8 5,50
Gekarameliseerde bread & butterpudding Malaga-roomijs en whiskysaus Tip: Bijpassende dessertwijn Pineau de Charentes	8 7
Liquid dessert Bestel onze espresso old fashioned als nagerecht. Een cocktail met Jameson, espresso, Kahlua en chocoladelikeur	9
Kaasplank Verschillende kazen, gemengde noten, vruchtenchutney en briochetost Tip: Bijpassend bier La Trappe Dubbel	10 5

KOFFIE & THEE

Americano	2,40
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,40
Cortado	2,60
Doppio	3,85
Cappuccino	2,80
Café Latte	3,10
Latte Macchiato	3,10
Flat White	3,85
Decaf	+0,25
Thee diverse smaken	2,50
Jasmine Pearls Thee	3
Verse muntthee	3,50
Verse gemberthee	3,50

KOFFIE SPECIALS

Irish coffee Ierse whisky en bruine basterd suiker en hand geslagen lobbige room	7
Spanish coffee Tia Maria en met de hand geslagen lobbige room	7
Italian coffee Amaretto en met de hand geslagen lobbige room	7
French coffee Grand Marnier en met de hand geslagen lobbige room	7

HET SLAGERSATELIER

Wist je dat we ook workshops geven?

In het Slagersatelier van The Black Fox verzorgen we voor groepen vanaf 6 personen colleges over vlees.

In de masterclasses demonstreert onze slager hoe je bijvoorbeeld een heel lam uitbeent. Tijdens de workshops leer je zelf de fijne kneepjes van het slagersvak en maak je een rilette, varkensworst of porchetta! Super cool want je neemt jouw zelfgemaakte vlees mee naar huis of laat het bereiden door de koks bij The Black Fox en schuift direct aan tafel in het restaurant.

Inschrijven kan via www.theblackfox.nl/workshops of aan de bar.

ONLINE RESEVEREN