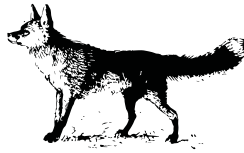


# THE BLACK FOX



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

|  |      |  |       |
|--|------|--|-------|
| <b>Brood</b><br>Gezouten runderboter en gegrilde groentendip                           | 5,50 | <b>Beenmerg</b><br>Toast, peterselie, knoflook, citroen, spek en oesterzwammen | 8     |
| <b>Bitterballen – kop tot staart</b><br>Rundvlees en gerookte knoflookmayonaise        | 6,50 | <b>Pata negra</b>  | 14,50 |
| <b>Loempia</b><br>Konijn, wortel, spitskool, gember, rode peper en home-made chilisaus | 8    |  |       |

## VOORGERECHTEN

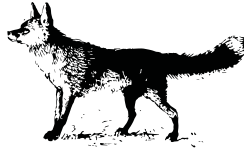
|   |         |
|---|---------|
| <b>Carpaccio</b><br>Pesto, parmezaan, rucola en pijnboompitten  | 10      |
| <b>Steak tartaar</b><br>Eidooier, aardappelchips en gerookte knoflookmayonaise                                      | 9,50    |
| <b>Vleesplank van de slager</b><br>Verschillende vleeswaren met pickles en toast                                    | 11 p.p. |
| <b>Crispy pork belly</b><br>Gelakt met soja, tomaten-baconjam, sesamdukkah en piccalilly                            | 8,50    |
| <b>Zalm</b><br>Gerookt, zeekraal, avocadocrème, geroosterde tomaat en bloedsinaasappel                              | 9,50    |
| <b>Knolselderij</b><br>Geroosterd, pesto van peterselie, groene asperges, walnoot en kurkumamayonaise (vegetarisch) | 8       |

## VIS

Geserveerd met friet en ijsbergsla

|   |    |
|---|----|
| <b>Dorade van de grill</b><br>Aubergine, paprika en ras el hanout | 21 |
|---|----|

# THE BLACK FOX



SLAGERIJ - BAR - RESTAURANT

## DRY AGED BURGERS

*Alle burgers worden geserveerd met friet en ijsbergsla*

|  |       |
|--|-------|
| <b>Cheese</b><br>Smoked cheddar, tomaten-bacon jam, gefrituurde uienring, sla, tomaat                                    | 16,50 |
| <b>Special</b><br>Pulled pork, Black Fox bacon, yoghurtmayonaise, sla, tomaat en rode uien pickle                        | 18    |
| <b>Spicy</b><br>Paksoy, Sriracha mayonaise, pittige augurk, sla, tomaat en rode uien pickle                              | 16,50 |
| <b>Black bean</b><br>Rode peper, zoet-zure komkommer, gefrituurde uienring, sla en tomaat (vegan)<br>+ smoked cheddar €2 | 15    |

## STEAKS

*Alle steaks worden geserveerd met friet en ijsbergsla*

### 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 vleessmaak. Het vlees kent een mooie marmering waardoor vetten smelten tijdens het grillen en het vlees super mals blijft.

|   |     |
|---|-----|
| <b>600 gr.</b> 2 personen (bereidingstijd ± 30 min.)  | 60  |
| <b>1,2 kilo</b> 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!

|   |     |
|---|-----|
| <b>600 gr.</b> 2 personen (bereidingstijd ± 30 min.)  | 60  |
| <b>1,2 kilo</b> 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!

|                |    |
|----------------|----|
| <b>250 gr.</b> | 23 |
|----------------|----|

### Kogelbiefstuk

Malse biefstuk die we snijden uit de bovenbil van het rund. Weinig vet, vol van smaak en zeer sappig.

|                |    |
|----------------|----|
| <b>250 gr.</b> | 20 |
|----------------|----|

Vraag onze bediening naar afwijkende gewichten.

## SIDES 4,00

### Friet

Gefrituurd in ossenwit

### Ijsbergsla

Ranchdressing, spek

### Gemarineerde groenten

Wortel, aubergine, paprika, courgette

## SAUZEN 2,00

Persillade

Bearnaisesaus

Black garlic jus

Chimichurri

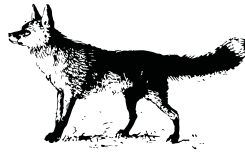
Homemade bbqsaus

Blauwschimmelkaas-saus

Black Fox boter

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

# THE BLACK FOX



SLAGERIJ - BAR - RESTAURANT

## DESSERTS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Poke cake</b><br>Pure chocolade cake, witte chocolade mousse, frambozen coulis, rood fruit<br>Tip: Bijpassende dessertwijn Abuelo Rafael PX | 8<br>5,50 |
| <b>Blondie</b><br>Salted caramel, vanille ijs, crumble<br>Tip: Bijpassende dessertwijn Abuelo Rafael PX  | 8<br>5,50 |
| <b>Gekarameliseerde bread &amp; butterpudding</b><br>Malaga-roomijs en whiskysaus<br>Tip: Bijpassende dessertwijn Pineau de Charentes          | 8<br>7    |
| <b>Liquid dessert</b><br>Bestel onze espresso old fashioned als nagerecht.<br>Een cocktail met Jameson, espresso, Kahlua en chocoladelikeur    | 8         |
| <b>Kaasplank</b><br>Verschillende kazen, gemengde noten, abrikozen marmelade en briochetoast<br>Tip: Bijpassend bier La Trappe Dubbel          | 12<br>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 |
| <hr/>               |       |
| Thee diverse smaken | 2,50  |
| Jasmine Pearls Thee | 3     |
| Verse muntthee      | 3,50  |
| Verse gemberthee    | 3,50  |

## KOFFIE SPECIALS

|   |   |
|---|---|
| <b>Irish coffee</b><br>Ierse whisky en bruine basterd<br>suiker en hand geslagen lobbige room | 7 |
| <b>Spanish coffee</b><br>Tia Maria en met de hand geslagen<br>lobbige room                    | 7 |
| <b>Italian coffee</b><br>Amaretto en met de hand geslagen<br>lobbige room                     | 7 |
| <b>French coffee</b><br>Grand Marnier en met de hand<br>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](http://www.theblackfox.nl/workshops) of aan de bar.

ONLINE RESEVEREN