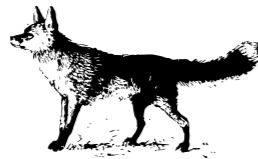


THE BLACK FOX



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 Gezouten runderboter en gegrilde groentendip	5,50	Beenmerg Toast, peterselie, knoflook, citroen, spek en oesterzwammen Bestel er een shot bourbon bij!	8,50 4,50
Bitterballen – kop tot staart Rundvlees en mosterdmayonaise	7	Pata negra	14,50

VOORGERECHTEN

Tataki van rund Rettich, wortel, courgette, dukkah, ketjap, chili en kikkoman	10,50
Carpaccio Pesto, parmezaan, rucola en pijnboompitten	10
Steak tartaar Knoflookmayonaise, gepocheerd kwartelei, radijs, popcorn, Parmezaan krokant	9,75
Vleesplank van de slager Verschillende vleeswaren met pickles en toast	11
Crispy pork belly Gelakt met soja, tomaten-baconjam, sesamdukkah en piccalilly	8,50
Garnalencocktail 2.0 Kreeftencaramel, hoisin, avocado, tuile	10,50
Oosterse salade met paksoi en mango (kan ook vegan) Emping, kokos, komkommer, cashewnoten, chili	8,50
Geitenkaas met gemarineerde meloen Rucola, olijven, komkommer	7,50

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet

Krokant buikspek met rendang Seroendeng, atjar, sambal goreng	17,50
The Black Fox burger Srirachamayonaise, augurk, bacon, pickle van rode ui, tomaten baconjam, sla, tomaat	16,50
Zeewolf in katafideeg Truffel, kappertjes, kamille, aardappelmousseline, wortel	17
Gebakken zeebaars Glasnoedels, miso, edamame, wortel	17,50
Paddenstoelenrisotto Parmezaanse kaas, groene asperges, groene kruidenolie	16
Zoete aardappelcurry Kerrie, haricot verts, kikkererwten	16,50

VAN DE GRILL

Geserveerd met friet

Entrecote (250 gram)	23
Kogelbiefstuk (250 gram)	20
Picanha (250 gram)	23
Dry-aged tomahawk (600 gram) (per 2 personen)	65
Dry-aged porterhouse (600 gram) (per 2 personen)	65
Grillplank van de slager (per 2 personen) Wisselende selectie van drie bijzondere vleesspecialiteiten	35 p.p.

SIDES 4,00

Friet Gefrituurd in ossenwit
Geroosterde groenten Seizoensgroenten door de chef gemarineerd
Ijsbergsla Ranchdressing, acetostroop, krokante spekjes

SAUZEN 2,50

Hollandaise
Jus met eekhoortjesbrood
Chimichurri
Black Fox boter

Voor 9,- serveren wij **alle sausjes** op tafel!

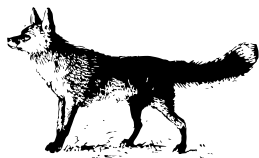
HET SLAGERSATELIER

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.

THE BLACK FOX



SLAGERIJ - BAR - RESTAURANT

DESSERTS

Gâteau chaud	8
Toffee, crumble, sorbet van bloedsinaasappel Tip: Bijpassende dessertwijn Abuelo Rafael PX	5,50
Ice cream	7
Drie soorten ijs, vruchtencoulis, vanilleroom Tip: Bijpassende dessertwijn Abuelo Rafael PX	5,50
Gekarameliseerde bread & butter	8
Kalamansi sorbet, whisky caramel Tip: Bijpassende dessertwijn Pineau de Charentes	7
Liquid dessert	8
Bestel onze espresso old fashioned als nagerecht. Een cocktail met Jameson, espresso, Kahlua en chocoladelikeur	
Nationale & internationale kazen	12
Huisgemaakte chutney en toast Tip: Bijpassend bier La Trappe Dubbel	5

KOFFIE & THEE

Americano	2,50
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,60
Cortado	2,60
Doppio	4,00
Cappuccino	2,80
Café Latte	3,00
Latte Macchiato	3,00
Flat White	4,25
Decaf	+0,25
Thee diverse smaken	2,50
Jasmine Pearls Thee	3
Verse muntthee	3,50
Verse gemberthee	3,50

KOFFIE SPECIALS

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

WHISKYPROEVERIJ

Wist je dat we ook proeverijen organiseren?

Wij zijn experts op het gebied van whisky, een grote passie van ons. Bij The Black Fox hebben we dan ook een groot assortiment uit natuurlijk Schotland maar ook uit Amerika, Japan en ons kleine koude kikkerlandje. We vertellen je er alles over tijdens een proeverij. Je leert over de bereiding, achtergronden van de distilleerderij, geur en het allerbelangrijkste: de smaak! We hebben verschillende proeverijen, zo kan je bij ons terecht voor een losse proeverij maar kan je ook deelnemen aan een masterclass waarbij je de echte pareltjes proeft.

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