



GOED VLEES & WHISKY

## 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.

## APPETIZERS

<b>Bitterballen – kop tot staart</b> Rundvlees en mosterdmayonaise	7,00	<b>Pata negra</b>	14,50
<b>Beenmerg</b> Beenmerg met pesto, crunchy spek en zuring	9,00	<b>Broodplank</b> Runderboter, tomatentapenade en grof zeezout	5,50

## VOORGERECHTEN

**Beef rolls - 9,00**  
Fijne groenten, oosterse dressing, yuzu, rode biet

**Steak tartaar - 9,50**  
Daslookmayonaise, Parmezaanschuim, radijs, gepekeld eidooier, tapioca van kappertjes, broodkrokant

**Carpaccio - 10,00**  
Rucola, pesto, pijnboompitolie, sabayon met Parmezaanse kaas

**Charcuterie - 11,00**  
Verschillende vleeswaren met pickles en toast

**Crispy Pork Belly - 8,50**  
Gelakt met soja, tomaten-baconjam, sesamdukkah en piccalilly

**Zalmtartaar - 11,00**  
Sesamcilinder, wasabi crème, ingelegde radijs

**Oosterse salade (ook vegan verkrijgbaar) - 8,50**  
Emping, kokos, komkommer, cashewnoten, chili  
Ook mogelijk als maaltijdsalade - 13,50

**Geitenkaas met gemarineerde meloen - 7,50**  
Rucola, olijven, komkommer  
Ook mogelijk als maaltijdsalade - 13,50

## HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met friet*

**Kalfssucade - 17,50**  
Piccalilly, mousseline met limoen en vadouvan, krokante pancetta, zwarte knoflook

**The Black Fox burger - 16,50**  
Srirachamayonaise, augurk, bacon, pickle van rode ui, tomaten baconjam, sla, tomaat

**Zeewolf in kataifideeg - 17,00**  
Truffel, krokant van kappertjes, aardappelmousseline, wortel-kamillejus

**In de oven gegaarde zalmfilet - 19,50**  
Persillade, pasta, rode peper, knoflook, olie van groene kruiden, kappertjes, Taggiasche olijven

**Zomerse risotto (vega) - 16,50**  
Munt, citroen, doperwten, venkel, groene asperges

## VAN DE GRILL

*Geserveerd met friet*

**Entrecote (250 gram) - 23,00**

**Kogelbiefstuk (250 gram) - 20,00**

**Picanha (250 gram) - 25,00**

**Dry-aged tomahawk (600 gram) (per 2 personen) - 65,00**

**Dry-aged porterhouse (600 gram) (per 2 personen) - 65,00**

**Grillplank van de slager (per 2 personen) - 75,00**  
Wisselende selectie van drie bijzondere vleesspecialiteiten

## SIDES 4,00

**Friet**  
Gefrituurd in ossenwit

**Geroosterde groenten**  
Seizoensgroenten

**Suikersla met spek**  
Komkommer, sesamvinaigrette, radijs

## SAUZEN 2,50

**Vadouvanjus**

**Hollandaise**

**Chimichurri**

**The 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](http://www.theblackfox.nl/workshops) of aan de bar.

# THE BLACK FOX



GOED VLEES & WHISKY

## DESSERTS

### Grand dessert (vanaf 2 personen) - 9,50 p.p.

Geniet van een proeverij van zoete nagerechten samengesteld door onze chef.

Tip: Bijpassende dessertwijn Abuelo Rafael PX

### Ice cream - 7,00

Drie soorten ijs, vruchtencoulis, vanilleroom

Tip: Bijpassende dessertwijn Abuelo Rafael PX

### Tompouce - 7,00

5-spice crumble, vers fruit, gele room, toffee

Tip: Bijpassende dessertwijn Pineau de Charentes

### Aardbei Romanoff - 7,00

Verse aardbeien, gemarineerde ananas, roze peper en honing parfait

### Liquid dessert - 8,00

Bestel onze espresso old fashioned als nagerecht.

Een cocktail met Jameson, espresso, Kahlua en chocoladelikeur

### Nationale & internationale kazen - 12,00

Huisgemaakte chutney en toast

Tip: Bijpassend bier La Trappe Dubbel

## 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
<hr/>	
Thee diverse smaken	2,50
Jasmine Pearls Thee	3,00
Verse muntthee	3,50
Verse gemberthee	3,50

## KOFFIE SPECIALS

<b>Irish coffee</b>	7,00
Ierse whiskey en bruine basterd suiker en hand geslagen lobbige room	
<b>Spanish coffee</b>	7,00
Tia Maria en met de hand geslagen lobbige room	
<b>Italian coffee</b>	7,00
Amaretto en met de hand geslagen lobbige room	
<b>French coffee</b>	7,00
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](http://www.theblackfox.nl/whiskyproeverij) of aan de bar.