

TAKE



AWAY

GOED VLEES & WHISKY

APPETIZERS

Bitterballen – kop tot staart
Rundvlees en mosterdmayonaise

7

Beenmerg

Beenmerg met pesto, crunchy spek en zuring

9

Pata negra

14,50

Broodplank

Runderboter, tomatentapenade en grof zeezout

5,50

VOORGERECHTEN - 7,00

Beef rolls

Fijne groenten, oosterse dressing, yuzu, rode biet

Steak tartaar

Daslookmayonaise, Parmezaanschuim, radijs, gepekeld eidooier, Tapioca van kappertjes, broodkrokant

Carpaccio

Rucola, pesto, pijnboomcitroen, sabayon met Parmezaanse kaas

Charcuterie

Versillende vleeswaren met pickles en toast

Crispy Pork Belly

Gelakt met soja, tomaten-baconjam, sesamdukkah en piccalilly

Zalmtartaar + 2 euro

Sesamcilinder, wasabi crème, ingelegde radijs

Oosterse salade (ook vegan verkrijgbaar)

Emping, kokos, komkommer, cashewnoten, chili

Geitenkaas met gemarineerde meloen

Rucola, olijven, komkommer

HOOFDGERECHTEN - 15,00

Geserveerd met friet

Kalfsucade

Piccalilly, mousseline met limoen en vadouvan, krokante pancetta, zwarte knoflook

The Black Fox burger

Srirachamayonaise, augurk, bacon, pickle van rode ui, tomaten baconjam, sla, tomaat

Zeewolf in kataifdeeg

Truffel, krokant van kappertjes, aardappelmousseline, wortel-kamillejus

In de oven gegaarde zalmfilet

Persillade, pasta, rode peper, knoflook, olie van groene kruiden, kappertjes, Taggiasche olijven

Zomerse risotto (vega)

Munt, citroen, doperwtten, venkel, groene asperges

VAN DE GRILL - 15,00

Geserveerd met friet

Entrecote (250 gram) + 3 euro

Kogelbiefstuk (250 gram)

Picanha (250 gram) + 3 euro

**Dry-aged tomahawk (600 gram)
(per 2 personen) + 30 euro**

**Dry-aged porterhouse (600 gram)
(per 2 personen) + 30 euro**

SIDES - 4,00

Friet

Gefrituurd in ossenwit

Geroosterde groenten

Seizoensgroenten

Suikersla met spek

Komkommer, sesamvinaigrette, radijs

SAUZEN

Vadouvanjus + 2,50

Hollandaise + 2,50

Chimichurri + 2,50

The Black Fox boter + 2,50

Voor **9 euro** neem je **alle sausjes** mee naar huis!

DESSERTS - 6,00

Grand dessert (vanaf 2 personen) + 2 euro p.p.

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

Ice cream

Drie soorten ijs, vruchtencoulis, vanilleroom

Tompouce

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

Aardbei Romanoff

Verse aardbeien, gemarineerde ananas, roze peper en honing parfait

Liquid dessert

Bestel onze espresso old fashioned als nagerecht. Een cocktail met Jameson, espresso, Kahlua en chocoladelikeur

Nationale & internationale kazen + 4 euro

Huisgemaakte chutney en toast

WIL JE DEZE GERECHTEN BESTELLEN?

Geef dan nu je bestelling door via **024 - 202 09 15**