



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

Fine claire oester
(per stuk te bestellen)
Rode wijn azijn, sjalot, citroen, oesterblad

2,50

Pata negra (75 gram) 14,50

Broodbol 5,50
Tomatentapenade, olijfolie, zoutflakes

VOORGERECHTEN

Charcuterie - 11,00

Verskillende ambachtelijke huisgemaakte vleeswaren, toast, tafelzuur, huisgemaakte mosterd

Steak tartaar - 9,50 / XL 19,00

Daslookmayonaise, Parmezaan, puntradijs, gepekeld eidooier, tapioca van kappertjes, broodkrokant

Carpaccio - 9,75

Rucola, pijnboompitolie, Parmezaan, gefrituurde truffelmayonaise

Salade Caprese (ook verkrijgbaar als hoofdgerecht) - 7,50 / 15,00

Coeur de boeuf tomaat, buffelmozzarella, cherytomaten, venkel-sinaasappelcrumble, basilicum-yoghurdressing

Ceviche van zalm - 9,75

Sesam, doperwten-wasabicreme, puntradijs, zilt groen, citrusgel

Salade van rivierkreeftjes - 8,50

Limoen, Oosterse dressing, kapperappeltjes, kreeftenkaramel, steranijs tuilles, oesterblad

Tartaar van shiitake - 8,50

Gerookte shiitake, enoki, vadouvanpompoen, aardappelkrokant, pimentpoeder, dragon

Het beste van The Black Fox menu (per 2 personen) 49,50 p.p.

Charcuterie Verschillende ambachtelijke huisgemaakte vleeswaren, toast, tafelzuur, huisgemaakte mosterd

Dry aged tomahawk of porterhouse met friet gefrituurd in ossenwit en twee sauzen

Grand dessert Geniet van een proeverij van zoete nagerechten samengesteld door onze chef

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet

Langzaam gegaard krokant buikspek - 18,00
Paddenstoelen, gele serehrijst, atjar, wasabidukkah, aardappel

Dry aged Burger - 14,00
Pittige mayonaise, augurk, The Black Fox spek, pickles, tomaten-baconjam, suikersla, tomaat

Coquilles - 20,00
Zeekraal, kreeftensaus, oesterblad, citrusmousseline, zwarte knoflook, aardappelkrokant

Falafel - 15,00
Hummus van kikkererwten en paprika, bimi, tzatziki, citroen

VAN DE GRILL

Geserveerd met friet

Bavette (250 gram) - 20,00

Picanha (250 gram) - 25,00

Kalfsentrecote (250 gram) - 22,50

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

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

SIDES 4,00

Friet
Gefrituurd in ossenwit

Suikersla
Komkommer, sesamvinaigrette, gebrande walnoot, feta

Groenten (+0,75)
Koolrouleaux, sinaasappelgel, bimi, kaantjes

SAUZEN 2,50

The Black Fox jus
Choronsaus
The Black Fox boter
Chimichurri

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



GOED VLEES & WHISKY

DESSERTS

Ice Cream - 7,00

Drie soorten ijs, crumble, lobbige room

Eaton aardbei - 7,00

Hangop, Grand Manierstroop, limoensorbet, aardbei, merengue

Chocolade bros - 7,00

Vanille-ijs, pistache, toffee, gemarineerde ananas, crumble

Lycheeparfait - 7,00

Matchagel, rabarber, limoenfizzy

Nationale & internationale kazen - 12,00

Huisgemaakte chutney en toast

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

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

Irish coffee Ierse whiskey en bruine basterd suiker en hand geslagen lobbige room	7,00
Spanish coffee Tia Maria en met de hand geslagen lobbige room	7,00
Italian coffee Amaretto en met de hand geslagen lobbige room	7,00
French coffee Grand Marnier en met de hand geslagen lobbige room	7,00

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.