



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

Oesters Gillaudeau Speciales no.4
(per stuk te bestellen)
Rode wijnazijn, banaansjalot, citroen

2,50

Pata negra (75 gram)
Amandelolie

14,50

Broodbol

Tomatentapenade, olijfolie, Maldon zoutflakes

6,00

VOORGERECHTEN

Charcuterie - 10,00

Verskillende ambachtelijke huisgemaakte vleeswaren, toast, tafelzuur, huisgemaakte mosterd

Steak tartaar - 9,50

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

Tataki van rund - 9,50

Bietengel, komkommer, radijs, dukkah, courgette, wortel, sesamvinaigrette, chili

Vitello tonnato - 10,00

Crème van pickels, kapperappeltjes, gemarineerde olijven, veldsla, furikake, tonijnmayonaise

3 Bereidingen van coquilles - 12,50

Tartaar, carpaccio, langzaam gegaard in knoflook-lavendel olie, rode biet, aceto, emping

Gravad Lax - 8,50

Gemarineerde venkel, crème van rode biet, komkommer, ingelegde radijs, dragon, crème fraiche, spinazie

Gemarineerde Watermeloen - 8,50

Cherrytomaat, sesamvinaigrette, munt, aceto balsamico, framboos, limoen, geitenkaas

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet

Cyrils garden - 15,00

Wortel met komijn, kastanje, Cevenne ui, brandnetel, bloemkool, gepofte winterwortel en paddenstoelen

Kalfswang - 17,50

Knolselderij, kweepeer, groene asperge, vadouvan, kalfsreductie, gedroogde chorizo

Albacore Tonijn - 22,00

Schaaldierenschuim, mousseline, komkommer, zwarte knoflook, spring rolls, prei

Dry aged Fox Burger - 15,00

Pittige mayonaise, augurk, The Black Fox spek, tomaten-bacon jam, suikersla, tomaat

VAN DE GRILL

Geserveerd met friet

Diamanthaas (250gr) - 20,00

Longhaas (250gr) - 22,50

Picanha (250gr) - 25,00

Kalfsentrecote (250 gram) - 22,50

Dry-aged Cote de Boeuf (600 gram) (per 2 personen) - 70,00

Dry-aged Porterhouse (600 gram) (per 2 personen) - 70,00

SIDES

Friet - 5,00

Gefrituurd in ossenwit

Suikersla - 3,50

sesamvinaigrette, feta, komkommer en watermeloen

Groenten - 5,00

Koolrouleaux, sinaasappelgel, bimi, kaantjes

SAUZEN 2,50

Hollandaise

Vadouvan jus

The Black Fox boter

Chimichurri

Blauwschimmelkaas

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

Het beste van The Black Fox menu (per 2 personen) 52,50 p.p.

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

Dry aged Cote de Boeuf of Porterhouse Met friet gefrituurd in ossenwit en twee sauzen.

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

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/reserveren of aan de bar.



GOED VLEES & WHISKY

DESSERTS

Gezouten whiskey mousse - 7,00
54. 5% chocolade, gemarineerd fruit, mint gel, kaffir krokant, sorbet

Geitenyoghurt hangop - 7,00
Honingtapioca, tonkacrème, krokanten, osmose appel

Salie semi freddo - 7,00
Bourbon abrikoos, 92 % chocolade, tuilles

Ice Cream - 7,00
3 soorten ijs, crumble, limoenroom

Nationale & internationale kazen - 10,50
Huisgemaakte abrikoos-pruimen chutney, vijgenbrood van Brood op de plank

Grand dessert (vanaf 2 personen) - 7,50 p.p.
Proeverij van de dessertkaart met aanvulling van seizoensgebonden zoetigheden

Wij geven graag advies over een passend drankje bij deze gerechten.
Vraag ernaar bij een van onze medewerkers.

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/reserveren of aan de bar.



GOED VLEES & WHISKY

KELFKENSBOS 32, NIJMEGEN

024 - 202 0915