



GOED VLEES & WHISKY

DESSERTS

Chocolademousse - 8,50
Gegrilde ananas, rode pepersiroop

Verse aardbeien - 8,50
Hangop, citroenijs en munt

Ice Cream - 7,50
3 soorten ijs, crumble, room

Nationale & internationale kazen - 12,50
Huisgemaakte abrikoos-pruimen chutney, aceto, vijgenbrood van brood op de plank

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

MENUKAART



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

4,25

Broodbol
Gerookte boter, olijfolie, Maldon zoutflakes

6,50

Pata negra (75 gram)
Amandelolie

14,50

VOORGERECHTEN

Klassieke steak tartaar - 12,50
Kappertjes, biestook, augurk, eidooier en truffelmayonaise

Charcuterie - 12,50
Verschillende ambachtelijke huisgemaakte vleeswaren, toast, tafelzuur en huisgemaakte mosterd

Gerookte forel - 12,50
Appel-venkelsalade en limoenmayonaise

Zomerse salade - 10,00
als maaltijdsalade - 15,50
Gegrilde watermeloen, feta, gerookte amandelen en muntddressing

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met friet

Lamsbiefstuk - 22,50
Groene asperges, bospeen, gremolata en lamsjus

Kabeljauwfilet - 22,00
Lamsoor, zee kraal, bearnaisesaus en gepofte cherrytomaat

Risottokoekjes - 18,50
Schuim van Parmezaanse kaas, prei met kerrieroom

Dry-aged Fox Burger - 17,50
Pittig gerookte mayonaise, augurk, Fox spek, tomaten-bacon jam, Hollandse kaas, suikersta

VAN DE GRILL

Geserveerd met friet

Picanha (250gr) - 25,00

Kalfsentrecote (250 gram) - 25,00

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

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

SIDES

Oerfriet - 5,00
Gefrituurd in ossenwit

Gemengde salade - 5,00

Zomerse groenten - 5,00

SAUZEN 2,50

Bearnaise

The Black Fox boter

Chimichurri

Rode wijnjus

Voor 7,50 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/reserveren of aan de bar.

Het beste van The Black Fox menu (per 2 personen) 55,00 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.

Dessert van de chef Geniet van een verrassingsdessert waar je elk diner perfect mee afsluit.