

EST.  1999

JAMBON

THE GRILL SPOT



SPECIALS

Grill Spot On

VOORGERECHTEN

TATAKI VAN HERT

Geserveerd met een pastinaakcrème zoetzure wortel en een sesam mayonaise

13,75

SALADE WILDZWIJN

Gerookte wild zwijn ham, verse vijgen, balsamico dressing en een pastinaak krokantje

12,25

HOOFDGERECHTEN

HERTENBIEFSTUK (NIEUW-ZEELAND)

van de grill, geserveerd met seizoensgroenten en een wildsaus

28,50

Wijnsuggestie: Montes Reserva Cabernet sauvignon

6.75/ 32.50

DUO VAN HAAS

Duo van Hazenrugfilet en hazenpeper geserveerd met seizoensgroenten

28.50

Wijnsuggestie: Casa Vinironia

6.75/ 32.50

Sharing is caring!



SHARED PLATTERS

Grote, Bourgondische gerechten om gezellig samen te delen en met elkaar van te genieten. Vraag naar de mogelijkheden voor jouw tafel!

TOMAHAWK ± 1 kilo

De Tomahawk steak is een Rib-Eye met bot dat wordt gesneden uit de ribben (dikke en fijne rib) van een rund. Het is een dik en groot stuk vlees met een lang bot eraan dat niet alleen indrukwekkend oogt maar ook een heerlijke smaak heeft. Voor de echte grote jongens! Of om lekker te delen natuurlijk.

75.00

ZEETONG 450 gr

De zeetong, het juweel uit de Noordzee. Een stevige vis die makkelijk in zijn graat zit waardoor het eten van tong gemakkelijk gaat. Door de zachte smaak en prettige structuur smelt 'ie op je tong

49,50

SIDES

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten uit het seizoen en friet.

Honey whiskeysaus	1,95
Smokey limoncellosaus	1,95
Peppersaus	1,95
Salade	5,50
Extra friet	1,50

