

EST.  1999

JAMBON

THE GRILL SPOT



HOOFDGERECHTEN

JAMBURGER <i>the one and only</i> <i>Jambon modelburger</i> Onze klassieke hamburger met sla, tomaat, bbq saus overgoten met cheddarsaus	18,50	ZALMFILET Op de plaat gebakken geserveerd met smokey lemon vinaigrette	23,50
SPARE RIBS Grilled ribs, gelakt met onze huisgemaakte barbecuesaus	26,50	TONIJNSTEAK Kort gebakken tonijn met soja, tosago en wasabi, afgelakt met een aziatische marinade	25,50
SATÉ Saté van de varkenshaas met huisgemaakte pindasaus en zoetzure komkommersalade	19,50		
IBERICO RIB EYE Varkensvlees van Spaanse varkens die leven op het Iberische schiereiland. Het is een beschermde naam, zodat de zuiverheid van dit bijzondere ras wordt behouden. De Iberico ribeye is buitengewoon mals en sappig.	26,75		
BAVETTE Flink van het rund. Een smaakvolle en malse steak die perfect is voor de grill.	27,75		
TOURNEDOS Ossenhaasfilet, het malste stukje vlees van de koe.	39,50		
KOGELBIEFSTUK Wordt gesneden van de kogel van de bovenbil van een koe	21,50		
RIB EYE Met 'a touch of Jack Daniels'. Afkomstig van de rib van een rund, zonder het bot en bekend om zijn volle smaak, mooie marmering en malsheid.	34,50		
		REDEFINE™ BURGER  Burger gemaakt van plantaardige ingrediënten. Geserveerd met sla, tomaat, barbecuesaus, overgoten met cheddarsaus	18,75
		REDEFINE™ FLANK STEAK  De Redefine flank is een sensationele vegan steak die ook nog eens de smaak van een echte biefstuk benadert. Geserveerd met gegrilde ratatouille	21,50
		REDEFINE™ PULLED PORK  Deze pulled pork is helemaal plantaardig en heeft de heerlijke smaak van langzaam gegaard varkensvlees. Geserveerd op een broodje met tomatensalsa en barbecuesaus	18,75
		RAVIOLI gevuld met buratta en limoen	19,75

*diervriendelijk,
plantaardig
en keilekker*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten uit het seizoen en friet.
Extra friet kost 2.50 per schaalpje.



Vragen over allergenen?
Onze bediening informeert u graag over de ingrediënten in onze gerechten