

PLANK BARRIQUE (vanaf 2 personen te bestellen) € 29,50 p.p.

Een proeverij van onze kaart. De chef stelt een plank voor u samen met verschillende gerechtjes.

Het concept van Barrique is om samen te genieten van een uitgebreide borrel. Al onze gerechten zijn tussengerechten.

VLEES

Vitello tonnato – Dungesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise € 14,50

Pata Negra – Op gebakken brioche met truffel mayonaise en gekarameliseerde ui € 19,25

Steak tartaar – Van ossenhaas met papadum, crème van eidooier, cornichon en zilveruitjes € 14,50

Krokante zwezerik – Met gekarameliseerde appel, groene asperges in tempura en kwartelei € 16,75

Lams rump – Ingelegd in groene kruiden en pistache met knolselderij en sinaasappeljus € 19,00

Tournedos – Met aardappel krokant, geglaceerde bospeentjes en gepofte knoflook € 29,50

VIS

Sashimi van zalm/tonijn/yellowtail – Met soja, gember, wasabi en furikaki € 18,50

Kabeljauw – 72 uur gemarineerd in miso met paksoi en afgebrande limoen € 18,75

Oesters (3 stuks) – Klassiek met rode wijnazijn en citroen € 10,00

Coquilles – Gebakken met zacht gegaard buikspek, oosterse mousse en zeekraal € 24,50

Duo van Gamba – Tartaar van gamba en gamba in tempura, kreeften mayonaise en nori € 17,50

Zalm wellington – Met duxelles, spinazie en een kerrie beurre blanc € 15,25

VEGA

Burrata – Met groene gazpacho, gepofte cherrytomaat, basilicum en rucola € 11,50

Krokante citroenpolenta – Met basilicum mayonaise, Parmezaanse kaas en radijs € 9,75

Griekse mousse – Met gepekeld groenten, granaatappel pitten en krokante rode vruchten € 10,25

Groene asperges – Gegrilde met een gepocheerd ei, truffel en Hollandaisesaus € 15,25

Ravioli Aubergine en truffel – Met rucola en Parmezaanse kaas € 11,75

Eekhoortjesbrood – Met doperwten crème, nori en krokantje van oude kaas € 13,50

SPECIALS

Creekstone Black Angus

Dit is het beste wat de wereld te bieden heeft op het gebied van rundvlees! De Creekstone Farms hebben hoge standaarden en dit proef je terug in dit product. Het Black Angus vlees heeft een malse structuur en een zacht zoete smaak door het maïs dieet wat de runderen de laatste 100 dagen krijgen. Het vlees is gemarmerd met zachte vetten die smelten tijdens het bereiden. Voor elke vlees liefhebber is dit een must! Het vee graast op de uitgestrekte open weiden van het mid-westen van Amerika (Kansas, Nebraska en Oklahoma). Hierbij volgen de fokkers het uitstekende USDA-programma voor Non Hormone Treated Cattle. Dit waarborgt dat de dieren geen hormonen, antibiotica of dierlijke grondstoffen krijgen toegediend.

Entrecote (per 200 gram te bestellen) € 30,00

Ribeye (per 250 gram te bestellen) € 40,00

(Onze steaks serveren wij standaard met een aardappelmousseline en spinazie)

Weide rund Tomahawk (+/-1kg) € 87,50

Bereid op de BBQ en gereserveerd met groente garnituur en friet

Jumbo Tiger prawns € 34,50

Bijgerechten

Rozenval aardappels € 4,50

Friet/ zoete aardappelfriet

Gegrilde groenten

Groene salade

DESSERT

Tarte tatin van blauwe kaas met peer € 8,75

Scroppino € 9,50

Eton Mess € 9,50

Combinatie van chocolade € 9,50

Kaasplateau (3 verschillende kazen) € 11,85

Dessertplank van de chef – De chef maakt een plank voor u met verschillende desserts. € 18,50

DESSERTWIJNEN

Elysium – Black Muscat, California, USA Glas: € 8,50 Fles: € 50,00

Banyuls – Grenache Noir/Grenache Gris, Languedoc & Roussillon, Frankrijk € 7,50 € 36,50

Monteagudo – Pedro Ximenez, Jerez, Spanje € 7,50 € 42,50

Sauternes – Sauvignon Blanc/Semillion, Bordeaux, Frankrijk € 8,50 € 50,00