



# ENTRECOTE FRIETEN, SALADE

5 APRIL TOT EN MET 5 MEI

Om de lente én de lende te vieren serveren we van 5 april tot en met 5 mei de lekkerste entrecotes van onze favoriete slagers. Daarbij kiezen we niet alleen voor runds- maar ook voor kalfsentrecotes.



## ENTRECOTE SIMMENTHAL (300GR): 35,00

Prachtige malse Oostenrijkse Simmenthal entrecote gegrild op onze Bastard BBQ en geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

**Saus naar keuze:**

bearnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel.

## ENTRECOTE ARGENTINIË - DRY AGED (700GR): 42,00/PP

Deze prachtige Argentijnse premium entrecôte komt uit de topselectie van Luc De Laet van The Butcher's Store. Dry aged to perfection bij ons in Monroe gedurende 3 tot 4 weken. Geschikt voor 2 personen.

De entrecote wordt door ons gegrild op de Bastard BBQ en geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje.

**2 sauzen naar keuze:**

bearnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel.

---

ENTRECOTE, FRIETEN, SALADE!

## ENTRECOTE VAN ROSÉ KALF\* (300GR): 36,00

Een prachtig stuk rosé kalfsentrecote van eigen bodem geselecteerd door de topslagers van Carmans.

Gegrild op onze Bastard BBQ en geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

### Saus naar keuze:

bearnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel.



## T-BONE\*\* VAN ROSE KALF\* (1KG): 49,50/PP

Luc De Laet van The Butcher's Store selecteerde voor ons deze prachtige rosé kalfs T-bone van Belgische afkomst. Geschikt voor 2 personen.

Gegrild op onze Bastard BBQ en geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise en een fris groen slaatje.

### 2 sauzen naar keuze:

bearnaise, peperroomsaus of beurre maître d'hôtel.

*\*Rosé kalf: er zijn 2 soorten kalfsvlees: blank kalfsvlees en rosé kalfsvlees. Het verschil zit 'm in de voeding. Bij blank kalfsvlees heeft het kalf alleen melk gekregen, bij rosé kalfsvlees heeft het kalf ook ruwvoer gegeten. Hierdoor heeft rosé kalfsvlees meer smaak en is het wat steviger.*

*\*\*Een T-bone vertegenwoordigt "the best of both worlds", met aan de ene kant van het T-vormige bot de entrecôte en aan de andere kant de filet pur of de ossenhaas van het rosé kalf.*

---

MONROE