



**DINERKAART**



JONKHEER  
DE RAM

# DINERKAART

## KOUDE VOORGERECHTEN

Mixed salade (g) *Keuze uit vega, gamba, kip of geitenkaas, warm of koud*

PRIJS

8,50  
16

Jonkheers carpaccio (g) *gesneden van de runderlende, rucola, jonge bladsla, gedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en croutons*

17,95

Steak tartaar (g) *rauwe ei dooier, extra Virgin olie, lemon, zout, peper, paprika marinade, pickles en toast*

17,25

## WARME VOORGERECHTEN

Italiaanse tomatensoep (v) *met mozzarella en pesto*

PRIJS

7,25

Gamba's pil pil *gamba's in knoflook en piri piri kruiden gebakken*

15

Aranchini (v) *risottobal met doperwtjes, Parmezaanse kaas en tomatensaus*

11,95

## HOOFDGERECHTEN

Japanse Tonkatsu *varkensschnitzel met tonkatsu saus en koolsalade*

PRIJS BIJPASSENDE WIJN

21 Verdejo

Surf en turf *malse ossenhaas puntjes met gamba en jus*

32,50 Matsu

Beef bourgignon *zacht gegaard rundvlees met herfstgroenten en smashed potato*

24,50 Malbec

Malse Eendenborst *bietenpuree walnoot en peer rode wijn*

26,75 Miapassio primitivo

## PRIME STEAKS

Angus sukade *200 gr malse smaakvolle steak gesneden van de punt van de sukade, geserveerd met rode wijnsaus*

PRIJS BIJPASSENDE WIJN

29,25 Merlot

Rib eye dry aged *200 gr mooi gemarmerd en graan gevoerd, geserveerd met champignonsaus*

32,50 Malbec

Bavette *200 gr steak gesneden uit de vang met een bite, geserveerd met chimichuri*

28,50 Matsu

Entrecote dry aged *200 gr met een randje vet, geserveerd met pepersaus*

32,50 Matsu

Vleesch van de maand *600 gr iedere maand een ander prime steak geserveerd voor 2 personen, waar mogelijk aan tafel gesneden. Geserveerd met frites, mayo en gedroogde tomaten*

Zie krijtbord  
Miapassio primitivo

Vleesplank *te bestellen vanaf 3 personen (300 gr vlees pp) bestaande uit 4 soorten steaks. Tip van de chef, extra bij de vleesplank, u moet het eens gegeten hebben. Japanse Wagyu steak, kagoshima A 5. Vraag aan de bediening*

39,95  
PP Matsu

*Alle hoofdgerechten komen met huisgemaakte frites en appel compote*

*(v) = vegetarisch (g) = bevat gluten (de gebonden sauzen bevatten ook gluten), vraag de bediening voor andere suggesties*



JONKHEER  
DE RAM

# DINERKAART

## HOOFDGERECHTEN VIS

Kabeljauw biefstuk met knolselderij puree, citroen, bleekselderij, chorizo en mosselragout

PRIJS BIJPASSENDE WIJN

32 Chardonnay

## HOOFDGERECHTEN VEGA

Risotto (v) met groenten van het seizoen of met ossenhaaspuntjes +5

PRIJS BIJPASSENDE WIJN

16 Pinot grigio

## SIDE DISHES (2 PERS.)

Smashed potato *naturel of truffel (+2)*

PRIJS

4,00  
per portie

Huisgemaakte frites (g)

PRIJS

klein 3,75  
groot 5,25

Gegrilde groenten

4,45  
per portie

Sperzie bonen met spek

4,00  
per portie

Mixed salade

4,45  
per portie

Zoete aardappel frites (g)

klein 3,75  
groot 5,25

## KINDERMENU

Voor *tomatensoepje*

PRIJS

5,95

Hoofd *hamburger / kroket / frikandel / kipnuggets / biefstuk + 2,00*

9,95

Na *kinderijsje*

4,85

Menuprijs

18,75

## DESSERT

Kaasplankje *4 soorten heerlijke kaasjes van gerie en hommeles bierbrouwerij, met of zonder bijpassende wijn (+6,50)*

PRIJS

12,95

Brioche French toast *wentelteefjes op zijn Frans met vanille ijs*

PRIJS

9,90

Zuppa inglese *Italiaans dessert met bakersroom en sponge cake gedrenkt in likeur*

9,90

Lava cake *met gezouten karamel*

9,90

Classic dame blanche

9,90

*Wij hebben lactose vrij ijs in huis, vraag er naar bij de bediening*

*(v) = vegetarisch (m) = voor een meerprijs van € 4,75 kunnen deze gerechten als maaltijdsalade worden geserveerd*

*(g) = bevat gluten (de gebonden sauzen bevatten ook gluten), vraag de bediening voor andere suggesties*