

APARTTE TASTE ON A STONE

Een GOEDE en gezonde manier van bereiden van VLEES of VIS.

Door het niet gebruiken van OLIE en/of vetten is het de manier om het secuur uitgezochte vlees en vis, te beleven PUR SANG. Alleen door het toevoegen van PEPER en ZOET proeft u de zuivere volle SMAAK niet gehinderd door andere toevoegingen. Uw vis of vlees wordt geserveerd op een lavasteen van 400 graden, u kunt dan zelf bepalen hoe GAAR u het gerecht maakt.

Let wel op AUB!! De STENEN zijn zelfs na 2 uur nog heel erg heet.



	<u>200 gram</u>	<u>300 gram</u>	<u>400 gram</u>
Aberdeen Angus biefstuk	€ 22,50	€ 31,0	€ 38,50
Malse Zuid Amerikaanse ossenhaas	€ 25,50	€ 36,50	€ 46,50
Lamsfilet	€ 24,50	€ 35,50	

Lady steak, een lichtere versie (150 gram) van de biefstuk of ossenhaas, speciaal voor de dames die van mooi rundvlees houden maar geen grote eters zijn.

Aberdeen Angus biefstuk	€ 17,50
Malse Zuid Amerikaanse ossenhaas	€ 19,50
Combinatie van alle vleessoorten (samen 300 gram)	€ 32,50

Zalmfilet	€ 17,50
Zwaardvisfilet	€ 20,50

Surf & Turf: (100 gram Angus biefstuk en 3 grote Gamba's)	€ 17,50
---	---------

Combinatie van Vis: (Coquille St Jacques, grote Gamba's en Zalm filet)	€ 21,50
--	---------

Warme sauzen (los te bestellen) € 2,50

Pepersaus, Champignonsaus, Bearnaisesaus

Uw GERECHT wordt geserveerd met een FRISSE salade of roerbak groenten, verse FRITES of ovenaardappelen, een koude RODE pepersaus, knoflooksaus en kruidenboter

