

DINER



[v] = VEGETARISCH,
OF KAN VEGETARISCH
GEMAAKT WORDEN

STARTERS

ASIAN STEW 17.5

Langzaam gegaard Regiorund, op smaak gebracht met Aziatische kruiden. Geserveerd met kokos foam en seroendeng.

PORK BELLY 17

Langzaam gegaard buikspek van de smoker, afgelakt met een Char Siu glaze. Geserveerd op een bedje van Thaise salade en een pinda crumble.

SMOKED SALMON 16.5

Koud gerookte zalm in een marinade van citroen en dille. Geserveerd met een frisse citrusdressing, komkommengel en erwtencrème.

WATERMELON STEAK [V] 15.5

Vegetarische, juicy steak! Gegaard in een marinade van ons "Easy Does It" bier en limoen. Geserveerd met een smokey feta spread en een frisse komkommersalade.

MAIN COURSES

GRILLED ENTRECOTE 27.5

Heerlijke steak geserveerd met erwtenpuree en botersaus met knoflook en tijm.

CAJUN CHICKEN 23.50

Het lekkerste stuk van de kip: kippendij, heerlijk mals! Op smaak gebracht met Amerikaanse kruiden, geserveerd met ranchsaus en paprika salsa.

SECRETO BELLY 25.5

"Het tweede geheim van het Ibérico varken". Heerlijk vlees met een fantastische smaakbeleving. Geserveerd met een zoet-pittige Romesco en aioli dip.

GRILLED SALMON 26

Heerlijke rosé gebakken zalmoot van de grill. Geserveerd met een zoet-hartige hoisin glaze, op een bedje van Thaise salade.

GRILLED EGGPLANT [V] 21

Gegrilde aubergine met een romige, pittige harissa dressing. Afgetopt met feta, tomatensalsa en granaatappel.

SPECIAL STEAKS

RIB-EYE REGIORUND

Heerlijk malse Rib-eye geserveerd met friet + baconmayonaise en salade.

16.5 per 100 gram

T-BONE STEAK 500GR 49.95

Vaars Europese steak (inclusief bot) geserveerd met board saus, jus de veau, friet + baconmayonaise en salade.

FIRST BITE

OYSTERS (2ST) 9.5

Met frambozen mignonette of kiwi-komkommer granita.

SOURDOUGH BREAD 5.5

Brood met gerookte maple boter en baconzout.

CHARCUTERIE 12.5

Pastrami met uienchutney, gerookt buikspek met atjar en Roast beef met paprika salsa.

SIDE DISHES

TRC FRIES [V] 5.5

Friet van de Frietbar met baconmayonaise.

GRILLED LITTLE GEM [V] 7

Salade van gegrilde little gem en appel. Met een frisse toevoeging van venkel, rozijnen, dille en Franse vinaigrette.

BBQ ASPARAGUS [V] 7

Groene asperges van de BBQ met een Aziatische ketjap glaze en notenmix.

GRILLED CORN [V] 6.5

Mexican-style gegrilde maïskolf, afgetopt met Parmezaanse kaas en koriander.

DESSERTS

BBQ COOKIE [V] 9.5

TRC classic from day one! BBQ cookie met chocolade, gebrande marshmallow, vanille ijs en rokerige Bourbon karamel.

Ook to-go verkrijgbaar!

GRILLED DONUT [V] 8.5

Summer Sweetness: geroosterde en gekarameliseerde donut, geserveerd met aardbeienijs en verse aardbeien. Afgetopt met Grand Marnier glaze, geklopte sinaasappel crème en amandel crumble.

CHEESEPLATTER [V] 13.5

Kaasplank van Bobs Traiteur, geserveerd met druiven-appel chutney.

Allergie of dieetwens?
Laat het ons weten!

