

ROUTE
34

STEAKHOUSE

MENUKAART

*een passie voor vlees
(en nog veel meer)*



HERKOMST

OCEAN BEEF

De Nieuw-Zeelandse eilanden staan bekend om hun toonaangevende boerenbedrijven, ongerepte natuur en spectaculaire landschappen. Ocean Beef, hoogwaardig rundvlees van met graan gevoed vee, is een uniek product van deze bijzondere omgeving; de beste grassoorten, de beste granen, en de beste zeelucht.

In de eerste 18 maanden graast het Angus-vee vrij op de welige, voedingsrijke weiden van Nieuw-Zeeland.

Na 18 maanden worden de jonge runderen via strenge kwaliteits- en veiligheidseisen handmatig geselecteerd voor Ocean Beef, waarbij uitsluitend de beste en gezondste dieren worden gekozen. Ocean Beef, gelegen aan de kust van het Zuidereiland, geeft hen een idyllische levensstijl. De dieren worden gevoed met GMO-vrije, hoogwaardige granen (van lokale landbouwers) en zij genieten van de zilte zeelucht.

Op de naleving van puurheid wordt strikt toezicht gehouden. Groeihormonen of antibiotica worden niet toegepast, en de lucht is schoon. De dieren worden rustig, schoon, droog, en vooral behaaglijk gehouden. De boerderijen worden geregeld gecontroleerd om er voor te zorgen dat zij steeds aan de hoogste kwaliteitsnormen voldoen. Nieuw-Zeeland is omgeven door zee als een natuurlijke bescherming van de landsgrenzen. Daarom heeft Nieuw-Zeeland de hoogste veiligheidsnormen voor rundvlees ter wereld. Bovendien worden alle dierlijke productie- en verwerkingssystemen onafhankelijk gecontroleerd en gecertificeerd door Asure Quality, met certificatie onder ISO9001 en 14001.

De combinatie van vrij rondlopend vee en graan als veevoeder staat garant voor heerlijk mals vlees dat smelt op de tong, en dat elke maaltijd tot een feest verheft.

BLACK ANGUS

Inmiddels het meest bekende en beroemde runderras. Wat maakt dit ras nu zo bijzonder? Als een van de weinige rassen heeft Black Angus de eigenschap om het vet in het vlees op te bouwen. Bij vele andere rassen zit het meeste vet om de spieren heen. Het Black Angus vlees is daarom doormarmert met vet. Dit zorgt voor veel smaak en malsheid. Daarnaast is het ook nog eens een bijzonder lekker rund. Als u bij ons Ocean Beef vlees besteld dan is dat altijd het Black Angus ras.

THE DUKE OF BERKSHIRE

Voor onze gerechten van varken gebruiken we het bijzondere Duke of Berkshire ras.

De Berkshire is een authentiek oud-Engels varkensras herontdekt door Kees Scheepens. In samenwerking met het varkenskweekbedrijf Danis in Koolskamp werd The Duke of Berkshire op de culinaire kaart gezet in Europa.

De zeer aparte genetische eigenschappen van het Berkshire-ras, de smallere en fijnere spiervezels, in combinatie met een uitgelezen voeder zorgen voor excellent mals vlees met een zachte smaak. De varkens worden gekweekt in een "gesloten circuit", met respect voor dier en milieu. Ze worden grootgebracht met een vegetarisch meergranen voeder. Hun voer bestaat uit natuurlijke granen en plantaardige vetten. De varkens leven voor 80 procent op stro en hebben een grote vrijloop. Het sappige malse, dieprode en met vet gemarmerde vlees leent zich voortreffelijk op onze broiler of Josper. Gerijpt vlees met veel smaak.

WAGYU

Is een Japans black rund. Ze krijgt individueel voeding die iedere dag met zorg en aandacht is samengesteld. De laatste 20 maanden krijgt ze een speciaal dieet, waardoor de bijzondere marmering ontstaat. Het vlees is volledig dooradert met vet. Het vlees is er in 12 gradaties waarbij 8 en hoger als beste kwaliteit wordt gezien. Hoe hoger de gradatie, hoe hoger het vetpercentage. Ieder Wagyu heeft zijn eigen paspoort waarin alle gegevens van het rund worden bijgehouden. Dat deze runderen nu nog elke dag een massage krijgen en bier drinken, is een broodje wagyu verhaal. Dit zeer exclusieve en ook dure vlees hebben wij voor u als voorgerecht op de kaart staan. Het is maar een klein stukje maar u heeft t dan ook wel eens gegeten! Mocht u veel meer wensen.... Ook dat kan. Wij kunnen, alleen op bestelling vooraf, alle soorten steaks leveren in elke kwaliteit. Wij maken dan speciaal een prijs voor u. We adviseren u wel te gaan zitten alvorens we de prijs vertellen.

HANDIG OM TE WETEN:



Vegetarisch



Uit de zee



Broiler



Josper

RIJPEN

DRY AGED

Ons dry aged vlees is langere tijd gerijpt in een speciale rijpingskast waarin de luchtvochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur gecontroleerd worden. Het vocht in het vlees verdampt en z'n natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Het vlees voelt hard en droog aan en ziet er zwart uit. Maar schijn bedriegt: na het schoonmaken door onze koks is het vlees van binnen knalrood en boterzacht en uiteraard niet meer zwart!

WET AGED

Het woord zegt het al. Dit vlees is nat gerijpt. Het vlees wordt na het verwerken, minimaal 3 weken gerijpt in vacuumzakken. Uiteraard ook in een geclimatiseerde omgeving die volledig gecontroleerd wordt. Omdat er meer vocht in het vlees blijft dan bij dry aged vlees, is het vlees nog malser en zachter van smaak.

BEREIDEN

BROILER

Een broiler is een Amerikaanse grill die vrijwel in elk steakhouse in Amerika wordt gebruikt. Deze gasgestookte grill creëert door gebruik van keramische steentjes een infrarood bovenwarmte van wel 1000 graden Celsius. Door deze enorm hoge temperatuur krijgt het vlees een heerlijke buitenkant en blijft het binnenin sappig en mals. Omdat er alleen gebruik gemaakt wordt van bovenwarmte, kunnen gesmolten vetten en sappen niet ontbranden. Het vlees dient een hoger suiker en vetgehalte te hebben. Daarom is de broiler eigenlijk alleen geschikt voor vlees van hoge kwaliteit. De originele smaak van het vlees komt hierdoor extra goed naar voren. Proef door de broiler de pure smaak van vlees.

JOSPER

De Josper grill is een 100% houtskool gestookte oven. In deze gesloten oven worden temperaturen bereikt van rond de 300 graden Celsius. Het vlees krijgt een lichte hout-rook smaak, het bekende zoetje en bittertje. Aangezien de houtskool smaak afgeeft, gebruiken we hiervoor hoge restaurantkwaliteit houtskool. Wat is het verschil? Kijk rustig eens bij onze koks. zij laten het u graag zien.

STARTERS

ROUTE 34 MEAT PLATTER (VANAF 2 PERS.)

een mooi gevulde plank met een divers vleessortiment 7,50 p.p.

STICKY CHICKEN WINGS

kippenvleugels / honing / rode peper / citroen aioli 7,50

Gegarandeerd vieze vingers

ALWAYS HEARD OFF, BUT NEVER EATEN? WAGYU

Wagyu spiesje [30 gram] / gegrilde little gem sla / chimichurri / let op: het is maar 30 gram! 10,00

GARLIC AND CHILI KING PRAWNS

Argentijnse rode garnalen / bosui / gepofte knoflookmayonaise 9,00

NACHOS

the Duke of Berkshire pulled pork / jalepeños / cheddar / bosui / tomatensalsa / creme fraiche 7,00

TOMATO SOUP

tomatensoep / spiesjes mini chorizo 6,00

A la minute voor u bereid

WHAT'S IN IT TODAY SOUP

dat is de vraag / wisselende soep 6,00

SCHEPERS BROODJE (VANAF 2 PERS.)

verse bol van de beste bakker van Nederland aioli / tapenade / roomboter / kruidenboter 7,00 p.p.

STEAK CARPACCIO

dry aged weiderund / ribeye / cashewcrunch / oude kaas / knoflookmayonaise / vers gesneden dus wat dikker 12,50

SALADS

TEXAS BRISKET SALAD **i**
Black Angus Ocean Beef / bosui /
gegrilde little gem sla / zongedroogde [Groot] 15,00
tomaatjes / gepofte knoflookdressing [Klein] 8,50

VEGALICIOUS SALAD **v**
wittekool / guacamole / mais / [Groot] 13,00
kidneybonen / tomaat / papadum [Klein] 9,00

SHRIMP SALAD **u** / **i**
kropsla / knoflook & chili garnalen / [Groot] 15,00
croutons / paprika / komkommer [Klein] 10,00

*Alle salades zijn ook vegetarisch te bestellen **v**
met of zonder vleesvervangers.*

BURGERS

ROUTE 34 BURGER **i**
Aberdeen Angus burger / bacon /
kropsla / tomaat / gefrituurde ui / cheddar /
bbq saus [200 gr.] 16,00

*Vegetarisch te bestellen
met een groenteburger*

BULLS EYE BURGER **i**
Aberdeen Angus burger / cheddar / rode ui /
augurk / kropsla / tomatenrelish [200 gr.] 16,00

HANDIG OM TE WETEN:



Vegetarisch



Broiler



Uit de zee



Josper

Niet voldoende? Extra kost niets extra!

MAIN COURSES

TOMAHAWK STEAK **b**
grote steak met bot / bot ongeveer 200 gram /
dry aged weiderund [800 gr.] 58,00

STICKY CHICKENWINGS **i**
honing / rode peper / citroen aioli /
wilt u geen vieze vingers? ook te bestellen
met kippendijen 16,50

ROUTE 34 HOUSE STEAK **b** / **i**
Ocean Beef Black Angus sideskirt [200 gr.] 17,50

TENDERLOIN **b** / **i**
hollandse ossenhaas [180 gr.] 24,00
[250 gr.] 26,50

SPARERIBS **i** *Sweet or
route 34 (Spicy)*
geserveerd met twee koude sauzen 17,00

PORK ROUTE 34 **b**
the Duke of Berkshire / krokant geroosterd /
buikspek / five spices rub / mosterd /
whiskey [250 gr.] 17,00

SALMON **u** / **i**
zalm / citroen aioli / knoflookboter /
op cederhout uit de josper 19,00

GARLIC & CHILI PRAWNS **u** / **i**
gepelde Argentijnse rode garnalen /
gepofte knoflookmayonaise / bosui 18,00

SPECIALS

elke dag hebben we 1 of meerdere specials naast
deze kaart. Onze medewerkers weten hier alles van

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET KOOLSLA, VERSE STEAKFRITES EN MAYONAISE

VRAGEN OVER ALLERGENEN? ONZE MEDEWERKERS HELPEN U GRAAG! LET WEL, WIJ MAKEN VRIJWEL
ALLES ZELF EN VERS, SPOREN VAN ALLERGENEN KUNNEN WE DAAROM NOOIT UITSLUITEN.

MAIN COURSES

TEXAS BRISKET



Black Angus Ocean Beef [250 gr.] 18,50
10 uur langzaam gegaard op de smoker [350 gr.] 21,50

DRY AGED RIBEYE



weiderund dry aged /
te bestellen vanaf 200 gram [per 100 g.] 10,00

BAVETTE



Black Angus Ocean Beef [180 gr.] 19,50
[250 gr.] 23,50

VEGETARIAN



2 spiezen / mais / verschillende groenten /
kruidenolie 16.00

*Voor de vleesliefhebber
ook te verkrijgen met steak +4,-*

ON THE SIDE

GEPOFTE AARDAPPEL 2,50

GEROOSTERDE MAISKOLF 4,00

WARME GROENTEN VAN DE DAG 2,00

GROENE SALADE 2,00

SAUCES

KRUIDENBOTER 1,50

KNOFLOOK 1,50

PEPERSAUS 1,50

CHIMICHURRI 1,50

HOME MADE BBQ 1,50

KIDS MEAL

*Kindermenu's worden geserveerd
met frietjes, appelmoes en mayonaise*

HOTDOG 6,50

BURGER 6,50

CHICKEN STRIPS 6,50

BUILD YOUR OWN PANCAKE'S
Amerikaanse pannenkoeken 6,50

LITTLE ONES

[de helft van het origineel]

*Grote-mensen-menu
voor kinderen*

STICKY CHICKENWINGS
kippenvleugels / honing / rode peper 9,50

ROUTE 34 HOUSE STEAK
Ocean Beef Black Angus sideskirt 9,50

SPARERIBS *Sweet or
route 34 (Spicy)*
geserveerd met twee koude sausen 9,50

GARLIC AND CHILI PRAWNS
gepelde Argentijnse rode garnalen / bosui /
gepofte knoflookmayonaise 9,50

HANDIG OM TE WETEN:

EEN TENDERLOIN VAN 1,5 KG? GEEN
PROBLEEM! OP RESERVERING LEVEREN
WIJ HELE DELEN VLEES

WAGYU LEVEREN WIJ OP BESTELLING. IN
ELKE GEWENSTE GRADATIE EN GEWICHT

VOOR GROTERE GROEPEN HEBBEN WE
LEUKE ARRANGEMENTEN

DESSERTS

COFFEE TO STAY

koffie met kleine zoetigheden en lekkernijen 6,50

MISSISSIPPI MUDPIE

Amerikaanse chocolade taart 6,50

OREO CREME BRULEE

niets Amerikaans aan maar gewoon erg lekker /
met stukjes oreo cookies 6,50

MONTHLY SPECIAL

maandelijks wisselend nagerecht /
onze medewerkers weten hier meer van 6,50

Ice, ice, baby...

DAME BLANCHE

vanille ijs / slagroom / echte warme chocolade 6,50

BEN & JERRY'S ICE CREAM

6,50

150 ml per cup

LEUK

GROEPEN

Voor groepen hebben we speciale arrangementen. Deze bestaan uit 2 of 3 gangen met naar keuze een arrangement van 180, 250 of 350 gram vlees p.p. Uiteraard houden we rekening met de vegetariërs en de dieetwensen. In overleg worden de arrangementen op maat afgestemd op uw wensen. We kunnen groepen van 10 tot 100 personen bedienen.

WAT ANDERS

Gaat u met een bijzonder gezelschap eten? Wilt u een keer wat anders? Op reservering en in overleg kunnen we ook hele delen vlees serveren. Bijvoorbeeld een hele of een deel van de ossenhaas. Deze wordt dan in zijn geheel geserveerd. Gezellig met zijn allen eten met een geweldig stuk vlees op tafel.

ACTIES & SPECIALS

Hou onze website in de gaten! Wij regelen met regelmaat acties en thema's. Met name op de doordeweekse dagen. Denk hierbij aan bier & burgers, kreeft & jospers en bijvoorbeeld onbeperkt spare ribs eten.

KOOK & BBQ WORKSHOPS

Ook hier geldt; hou de website en facebook in de gaten. We gaan vanaf de zomer 2018 starten met diverse kook en bbq workshops. Werken met ultieme producten en grills. Onder begeleiding van 1 van onze koks. Beperkte inschrijving.

KIDS

Voor de kids hebben wij een aparte speelruimte. Zij kunnen hier naar hartelust spelen terwijl u zich aan tafel vermaakt.

OVERDAG OPEN

Vanaf de 1e week van april 2018 gaan wij overdag ook open. U kunt dan terecht voor koffie, borrel, hapje en een lunch!

BARNHOUSE

BARNHOUSE

Naast het restaurant van Route 34 beschikken we nog over een grote boerderij. Voor de insiders was dit vroeger de partyboerderij. Nu omgedoopt tot barnhouse. De functie blijft echter hetzelfde. Een perfecte, intieme en sfeervolle ruimte om een leuk feest in te houden. Wij kunnen voor elke gelegenheid een passende oplossing bieden. van zaalhuur tot volledig verzorgde feesten met thema's, buffetten, muziek etc. De barnhouse is geschikt voor groepen vanaf 15 tot 350 personen afhankelijk van het type feest.

BEDRIJFSFEESTEN

Een presentatie? Een vergadering? Een personeelsfeest? Een receptie? Alles is mogelijk. Volledig verzorgd tot en met vervoer voor uw gasten! Wij hebben verschillende arrangementen. Eventueel zelfs geheel in een thema. Uiteraard wordt alles op maat aangepast! Uw feest is onze zorg.

FAMILIEFEESTEN

Huwelijksfeest? Verjaardag? Reunie? Ook hiervoor leent onze barnhouse zich uitstekend!

BRUILOFTEN

Gaat u met een bijzonder gezelschap eten? Wilt u een keer wat anders? Op reservering en in overleg kunnen we ook hele delen vlees serveren. Bijvoorbeeld een hele of een deel van de ossenhaas. Deze wordt dan in zijn geheel geserveerd. Gezellig met zijn allen eten met een geweldig stuk vlees op tafel.

THEMAFEESTEN

Een feest is zoveel leuker met thema! Wij hebben diverse thema's die gebruiken voor onze feesten. Denk hierbij aan een bourgondische avond, of een oud hollandse spelletjes avond. Of bijvoorbeeld een tiroler avond. Natuurlijk ontbreekt een echte jaren 80 party niet op de lijst. Met DJ en spiegelbol!

ROUTE 34

OOSTERLANGEN 2

7843 PJ ERM

TEL: 0591-201087

WEBSITE: WWW.ROUTE34.NL

EMAIL: INFO@ROUTE34.NL

ROUTE
34



STEAKHOUSE

OOSTERLANGEN 2

7843 PJ ERM

TEL: 0591-201087

WEBSITE: WWW.ROUTE34.NL

EMAIL: INFO@ROUTE34.NL