ROUTE 34 VINYLBAR

ROUTE 34 BARNHOUSE

ROUTE 34

STEAKHOUSE

MENUKAART

een passie voor vlees
(en nog veel meer)

WWW.ROUTE34.NL - OOSTERLANGEN 2 - 7843PJ - ERM - 0591201087

WELCOME

Welkom bij Steakhouse Route 34, een authentiek steakhouse met een eerlijk karakter. Wij hebben met veel zorg het beste vlees voor u geselecteerd. Ons vlees komt dan ook uit diverse werelddelen. Op deze pagina's wordt meer tekst en uitleg gegeven over ons vlees. Onze koks bereiden uw vlees met aandacht op verschillende grills. De Josper en de broiler. Ook hierover kunt u meer lezen bij het kopje "bereiden".
Wij wensen u alsvast een gezellig en smaakvol verblijf!

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.

USA CREEKSTONE

Inmiddels hebben we ook de USA Creekstone Black Angus grain fed aan onze kaart toegevoegd.
In Amerika is dit vlees geclassificeerd als ''natural beef". Wat gelijk staat aan "eko" of "biologisch" in de EU. Ons USA Black Angus is afkomstig van de kleine onafhankelijke producenten met eigen ranches die voldoen aan de strengste normen van de Amerikaanse keuringsinstantie USDA en de Europese Commisie. Er wordt gewerkt volgens het Non Hormone Treated Cattle programma van het USDA. Dit waarborgt dat de dieren geen hormonen, antibiotica of dierlijke grondstoffen krijgen toegediend.
Kwaliteit boven kwantiteit. De leveranciers houden het hele proces van fok tot slacht in eigen hand. Dit houdt een optimale raszuiverheid in stand. De kwaliteit wordt beoordeeld op dooradering van het vlees.
Het vee graast op de uitgestrekte en open weiden van Kansas, Nebraska en Oklahoma. De laatste 100 dagen worden ze bijgevoerd met puur, biologisch mais van de hoogste kwaliteit. Dit zorgt mede voor de rijke dooradering en de verfijnde smaak. Samen met de Ocean Beef is USA Creekstone het beste wat de markt te bieden heeft!

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 elke dag een massage krijgen en bier drinken, is een broodje wagyu verhaal. Wilt u proberen?.... 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.

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.

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 creeert 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 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-rooksmaak, 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 vleesassortiment — 7,75 p.p.

STICKY CHICKEN WINGS

kippenvleugels / honing / rode peper / citroen aioli — 7,75

Gegarandeerd vieze vingers

CRAB CAKES

home made / snowcrab / frisse saus
eerlijk is eerlijk, de krab is een diepvries produkt.
niet minder lekker, wel betaalbaarder [120 gr.] — 13,50

GARLIC AND CHILI PRAWNS

Argentijnse rode garnalen / knoflook / bosui / spaanse peper / gepofte knoflookmayonaise — 10,00

NACHOS

the Duke of Berkshire pulled pork / jalepeños / cheddar / bosui / tomatensalsa / creme fraiche — 7,25

TOMATO SOUP

vegatarisch mogelijk

van verse tomaat / spiesje mini chorizo — 6,00

SPECIAL

stel onze medewerkers maar op de proef — dagprijs

SCHEPERS BROODJE

verse bol van de beste bakker van Nederland 2018
aioli / tapenade / roomboter / kruidenboter — 12,50

STEAK CARPACCIO

dry aged weiderund / ribeye / cashewcrunch / oude kaas / knoflookmayonaise / vers gesneden dus wat dikker — 13,00

OOK HANDIG OM TE WETEN:

V	Vegetarisch	b	Broiler
	Uit de zee	j	Josper

SALADS

TEXAS BRISKET SALAD (j)
USA Creekstone Black Angus brisket / bosui /
gegrilde little gem sla / zongedroogde [Groot] 15,50
tomaatjes / gepofte knoflookdressing [Klein] 9,00

VEGGIE SALAD (V)
witte kool / guacomole / mais / [Groot] 13,50
kidneybonen / tomaat / papadum [Klein] 7,50

SHRIMP SALAD (Uit de zee / b)
kropsla / knoflook & chili garnalen /
croutons / paprika / komkommer [Groot] 15,50
[Klein] 10,00

Alle salades en burgers zijn ook vegetarisch te bestellen. Wij gebruiken hiervoor vleesvervangers (V)

BURGERS

APPIE'S BURGER (j)
Aberdeen Angus burger / brisket /
kropsla / augurk / rode ui / cheddar /
Alabama white sauce [180 gr.] 17,00

UNCLE JOE'S BURGER (j)
Aberdeen Angus burger/ bacon / japalenos /
augurk / ketchup / kropsla / ananas [180 gr.] 17,00

OOK HANDIG OM TE WETEN:

- (V) Vegetarisch
- Uit de zee
- (b) Broiler
- (j) Josper

MAIN COURSES

STICKY CHICKENWINGS (b)
honing / rode peper / citroen aioli /
wilt u geen vieze vingers? ook te bestellen
met kippendijen 17,00

HOT BIG DOG (j)
onze hotdog van 35 cm / gevuld met japelenos
en cheddar / broodje / saus /augurk / koolsla 17,50

SPARERIBS
Sweet or route 34 (Spicy)
geserveerd met twee koude sauzen 18,50

ROUTE 34 HOUSE STEAK (b / j)
Ocean Beef Black Angus sideskirt [200 gr.] 18,50

BAVETTE (b / j)
steak / Black Angus Ocean Beef [180 gr.] 20,50
[250 gr.] 26,00

PORK ROUTE 34 (b)
buikspek /krokant geroosterd /
ahorn, whiskey, mosterd marinade [250 gr.] 18,00

TEXAS BRISKET (j)
USA Creekstone Black Angus / [250 gr.] 19,50
10 uur langzaam gegaard op de smoker [350 gr.] 23,00

DRY AGED RIBEYE (b / j)
weiderund / dry aged /
te bestellen vanaf 200 gram [per 100 g.] 10,50

T-BONE (b / j)
steak aan het bot / dry aged / weiderund
bot ongeveer 100 gram [550 gr.] 38,50

PORTERHOUSE STEAK (b / j)
de enige echte ultra grote T-bone steak /
USA Creekstone Black Angus 700 tot 900 gram
inclusief bot van circa 100 gr! [per 100 gr.] 9,00

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

GARLIC & CHILI PRAWNS
gepelde Argentijnse rode garnalen / knoflook /
gepofte knoflookmayonaise / spaanse peper 19,50

SALMON /j
zalmfilet / kruidenboter /
op cederhout uit de josper 20,50

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

TENDERLOIN b / j
Hollandse ossenhaas [180 gr.] 25,50
[250 gr.] 29,50

BBQ VEGGIE V
2 spiezen / mais /
verschillende groenten / chimichurri

Voor de vleesliefhebber ook te verkrijgen met steak +5,-

ON THE SIDE

GEPOFTE AARDAPPEL	2,60
GEROOSTERDE MAISKOLF	4,00
WARME GROENTEN VAN DE DAG	2,10
GROENE SALADE	2,10

SAUCES

KRUIDENBOTER	1,75
KNOFLOOKSAUS	1,75
PEPERSAUS	1,75
CHIMICHURRI	1,95
HOME MADE BBQ	1,75

KIDS MEAL

Kindermenu's worden geserveerd
met frietjes, appelmoes en mayonaise

HOTDOG	6,75
BURGER	6,75
HOMEMADE CHICKEN NUGGETS	6,75
PANCAKE'S Amerikaanse pannenkoeken / homemade	6,75

Zijn die van u ook zo kiesleurig?
Stiekem hebben we ook frikandellen

LITTLE ONES

[de helft van het origineel]

Grote-mensen-menu
voor kinderen

STICKY CHICKENWINGS
kippenvleugels / honing / rode peper 10,50

ROUTE 34 HOUSE STEAK
Ocean Beef Black Angus sideskirt 10,50

Sweet or
route 34 (Spicy)

SPARERIBS
geserveerd met twee koude sausen 10,50

GARLIC AND CHILI PRAWNS
gepelde Argentijnse rode garnalen / bosui /
gepofte knoflookmayonaise 10,50

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET KOOLSLA, VERSE FRITES EN MAYONAISE

Niet voldoende?
Extra kost niets extra!

DESSERTS

COFFEE TO STAY
koffie met kleine zoetigheden en lekkernijen 6,75

Gimme chocolate...

MISSISSIPPI MUDPIE
Amerikaanse chocolade taart / de droom van elke chocolade liefhebber 6,75

OREO CREME BRULEE
niets Amerikaans aan maar gewoon erg lekker / met stukjes oreo cookies 6,75

MONTHLY SPECIAL
maandelijks wisselend nagerecht / onze medewerkers weten hier meer van 6,75

Ice, ice, baby...

DAME BLANCHE
vanille ijs / slagroom / echte warme chocolade 6,75

MAKE LEMON GREAT AGAIN
citroensorbetijs / bastognecrumble / meringue slagroom 6,75

KIDS ICE CREAM
vanille ijs / slagroom / zoete versiering 3,75

FOR THE VERY LITTLE ONES
waterijsje 1,75

Voor de allerkleinsten!
Gewoon omdat we het leuk vinden

LEUK

GROEPEN
Voor groepen hebben we speciale arrangementen in ons steakhouse. 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 vegetariers en de dieetwensen. In overleg worden de arrangementen op maat afgestemt op uw wensen. We kunnen groepen van 10 tot 120 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 & josper en bijvoorbeeld onbeperkt spare ribs eten.

KOOK & BBQ WORKSHOPS
Ook hier geldt; hou de website en facebook in de gaten. We gaan vanaf de winter 2019 starten met diverse kook en bbq workshops. Werken met ultime 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. Ook hebben we, als ze hun bordje hebben leeg gegeten (en ook als ze dat niet hebben gedaan) een leuk presentje.

BARNHOUSE VINYLBAR

VINYLBAR

Helemaal in de sfeer van de jaren 70. inclusief vinyl platen, oude stereo etc. Alles werkt ook nog dus u kunt zelf uw plaatjes draaien als u wilt. De perfecte ruimte voor intieme en gezellige feesten of diners tot 40 personen. De vinylbar bevindt zich in de aanleunende boerderij.

BARNHOUSE

Voor de insiders was dit vroeger de partyboerderij. Nu omgedoopt tot barnhouse. De functie bijft 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 grote groepen. Onze medewerkers laten u graag beide ruimtes zien!

BEDRIJFSSFEESTEN

Alles is mogelijk. Volledig verzorgd tot en met vervoer voor uw gasten! Wij hebben verschillende arrangementen. Zelfs geheel in een thema. Uiteraard wordt alles op maat aangepast! Uw feest is onze zorg.

FAMILIEFEESTEN

Huwelijksfeest? Verjaardag? Reunie? Ook hiervoor lenen de vinylbar en barnhouse zich uitstekend!

BRUILOFTEN

Wij kunnen van uw bruiloft een geweldige avond maken. Van het familie diner, tot grote buffetten. De feestavond zelf verzorgen we ook in elk thema. Live muziek? DJ? Bediening aan tafel? Hartige versnaperingen? Wat u wilt. U wens is onze taak!

THEMAFEESTEN

Een feest is zoveel leuker met een thema! Wij hebben diverse thema's die we gebruiken voor onze feesten. Denk hierbij aan een bourgondische avond, of een oud hollandse spelletjes avond. Natuurlijk ontbreekt een echte jaren 70, 80 party niet op de lijst. Met DJ en spiegelbol!

LAST BUT NOT LEAST
PROEFBALLONNEN

Wilt u uw ervaring delen?

Goede tips voor andere gasten?

U mag op onze kaart schrijven!

Leef u uit.....!

Wij hebben pennen.....

Graag wel in de ballonen