

ROUTE
34
VINYLBAR

ROUTE
34

ROUTE
34
BARNHOUSE

STEAKHOUSE

MENUKAART

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



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

WELCOME

Welkom bij Steakhouse Route 34.

Route34 is geopend in 2017. Wij hebben gekozen voor een “vintage“ sfeer waar iedereen zichzelf kan zijn en zich thuis kan voelen. De meeste materialen en meubels zijn echt oud. Onze tafels zijn bijvoorbeeld gemaakt van planken uit oude treinwagons en tussen de 40 en 70 jaar oud. We hebben echt van alles overal en nergens vandaan gehaald. Gelukkig was Jets Design er om van alles 1 mooi geheel te maken.

Wij staan voor kwaliteit. Ons vlees komt dan ook van over de hele wereld. Lokaal is prima maar wij willen gewoon de beste kwaliteit. In ons geval gebruiken we graag vlees uit Nieuw Zeeland en Amerika. Creekstone en bij voorkeur het Black Angus ras. En, kwaliteit komt van dieren waar goed voor is gezorgd! Onze leverancier ziet hier ook op toe. Verder gebruiken we alleen verse producten en is nagenoeg alles zelf gemaakt. Kwaliteit staat niet alleen met de ingrediënten maar ook met de manier van bereiden en kennis van bereiden. Wij gebruiken dan ook geen steamers of pannen voor onze steaks. Wij gebruiken een broiler en houtskooloven. Zie pagina 5 voor meer uitleg hierover.

Waarom zou je alles wat leuk is om te zien achter in een keuken verstoppen? Dat vroegen wij ons ook af en hebben dan ook gekozen voor een semi open keuken. Hier kunt u zie hoe wij met onze passie uw gerechten grillen en bereiden. En... de geuren zijn ook heerlijk in de zaak!

Grotere groepen leggen wij ook in de watten. Wij kunnen op verzoek leuke arrangementen regelen met lekkere proeverijen!

Ons steakhouse zorgt ook voor de kleintjes. Een aparte speelkamer waar ze naar hartelust een bende mogen maken! (mijn collega's zijn mij heel dankbaar voor deze tekst), leuke kindermenu's en na afloop ... zie ze staan, onze kaugomballen automaat en ballenautomaat. U kunt ze rustig vertellen dat ze hun bordje leeg moeten eten. Maar van ons krijgen ze sowieso een bal!

Eigenlijk doen we nog veel meer. Dat staat allemaal in dit magazine. Wij begrijpen dat uw tafelgenoten niet zitten te wachten dat u 20 pagina's gaat doorlezen. Daarom mag u deze meenemen als u dat wilt.

Wij wensen u alsvast een gezellig en smaakvol verblijf!

Team Route34

INHOUDSOPGAVE

	pagina
VOORWOORD	2
INHOUDSOPGAVE	3
HERKOMST	4
BEREIDEN & RIJPEN	5
MENUKAART	6-9
ALLERGENENKAART	10-11
MENUKAART DUIJS	12-15
PUZZEL	16
BEZORGEN/CATERING	17
PHOTOBOOTH/VERHUUR	
ONS TEAM	18
IDIOTERIE/ARRANGEMENTEN	19
PROEFBALLONNEN	20

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 Commissie. 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!

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.

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.

RIJPEN

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.

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!

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-rooksmak, 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 / rode peper / honing / zoete lak
citroen aioli *gegarandeerd vrese vingers* 7,75

OUTBACK ONION RINGS

ruim in olie gebakken ook wel frituren genoemd
home made beslag / dipsaus / geserveerd met
extra servetten 6,75

kan ook als hoofdgerecht, meer gamba's, meer centjes
GARLIC AND CHILI PRAWNS

grote gamba's / knoflook / bosui / 
spaanse peper / gepofte knoflookmayonaise 10,00

NACHOS

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


TOMATO SOUP

van verse tomaat / spiesje mini chorizo 6,00

SPECIAL

stel onze medewerkers maar op de proef **dagprijs**

ROUTE34 BOL

verse grote bol / aioli / tapenade / roomboter 
kruidenboter 12,50

STEAK CARPACCIO

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


BURGERS

APPIE'S BURGER

Aberdeen Angus burger / brisket /
kropsla / augurk / rode ui / cheddar /
Alabama white sauce [180 gr.] 17,50

UNCLE JOE'S BURGER

Aberdeen Angus burger / bacon / jalapenos /
augurk / ketchup / kropsla / ananas [180 gr.] 17,50

*alle burgers en salades zijn ook
vegetarisch te bestellen. wij 
gebruiken hiervoor vleesvervangers*

OOK HANDIG OM TE WETEN:



Vegetarisch



Broiler



Uit de zee



Jospoer

VRAGEN OVER ALLERGENEN? ONZE ALLERGENENKAART STAAT IN DEZE MAGAZINE.

MAIN COURSES

STICKY CHICKENWINGS **b**

kippenvleugels / rode peper / honing / zoete lak
citroen aioli / wilt u geen vieze vingers?
ook te bestellen met kippendijen.

17,00

TRIPLE B34

brisket **b** / buikspek **b** / bavette **j**
bavette wordt medium rare geserveerd [300 gr.] 25,50

SPARERIBS

sweet or route 34 (spicy)
geserveerd met twee koude sauzen 19,00

ROUTE 34 HOUSE STEAK **b / j**

Ocean Beef Black Angus insideskirt [200 gr.] 19,00

BAVETTE **b / j**

steak / Black Angus Ocean Beef [180 gr.] 21,50
[250 gr.] 26,50

PORK ROUTE 34 **b**

buikspek / krokant geroosterd /
ahorn, whiskey, mosterd lak [250 gr.] 19,00

TEXAS BRISKET **j**

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

FLAT IRON STEAK **b / j**

Black Angus Creekstone USA grain fed
steak / mooie stevige smaakvolle steak [200 gr.] 24,75

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

MISSISSIPPI GUMBO

stoofgerecht / gamba's / tomaten / ui / pepers
diverse groenten / pittig gerecht 19,50

SALMON

zalmfilet / kruidenboter /
op cederhout uit de josper 21,50

SPECIALS

*weten ze het niet?
coffee or tea on the house!*
elke dag hebben we 1 of meerdere specials naast deze
kaart. onze medewerkers weten hier alles van

TENDERLOIN **b / j**

tournedos / Hereford / grain fed [195 gr.] 25,50
[300 gr.] 32,50

BBQ VEGGIE

*voor de vleesliefhebber
ook te verkrijgen met steak + 8,-*
2 spiezen / mais /
verschillende groenten / chimichurri 17,50

SALADS


TEXAS BRISKET SALAD

USA Creekstone Black Angus brisket / bosui /
gegrilde little gem sla / zongedroogde [Groot] 16,50
tomaatjes / gefofte knoflookdressing [Klein] 10,00

VEGGIE SALAD

witte kool / guacamole / mais / [Groot] 13,50
kidneybonen / tomaat / papadum [Klein] 7,50

MARKANT SALAD

mesclun / ossenhaaspuntjes / ui / champignon 
komkommer / balsamicodressing [Groot] 16,50
zon gedroogde tomaat / pijnboompitjes [Klein] 10,00

*alle salades en burgers zijn ook
vegetarisch te bestellen. wij
gebruiken hiervoor vleesvervangers* 

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

LITTLE ONES

[de helft van het origineel]

*grote-mensen-menu
voor kinderen*

*geen zin in kluiven?
bestel dan kippendij*

STICKY CHICKENWINGS

zoete lak / honing / rode peper / citroen aioli 11,50

ROUTE 34 HOUSE STEAK

Ocean Beef Black Angus insideskirt 11,50

SPARERIBS

geserveerd met twee koude sausen 11,50

GARLIC AND CHILI PRAWNS

gepelde Argentijnse rode garnalen / bosui /
gefofte knoflookmayonaise 11,50

KIDS MEAL

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

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

*zijn die van u ook zo kieskeurig?
stiekem hebben we ook frikandellen*

**ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN
GESERVEERD MET KOOLSLA, FRITES
EN MAYONAISE**

*niet voldoende?
extra kost niets extra!*

**VRAGEN OVER ALLERGENEN? ONZE
ALLERGENENKAART STAAT IN DEZE
MAGAZINE.**

*voor de allerkleinsten!
gewoon omdat we het leuk vinden*

DESSERTS

COFFEE TO STAY

koffie met kleine zoetheiden en lekkernijen 6,75

MISSISSIPPI MUDPIE

gimme chocolate...
Amerikaanse chocolade taart / de droom van
elke chocolade liefhebber / vanille ijs 6,75

OREO CREME BRULEE

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

WAFFLE

1 home made wafel / vanille ijs / fruitgarnituur
van het seizoen / slagroom 6,75

DAME BLANCHE

ice, ice, baby...
vanille ijs / slagroom / echte warme chocolade 6,75

MAKE LEMON GREAT AGAIN

citroenijs / bastognecrumble / meringue / slagroom 6,75

KIDS ICE CREAM

vanille ijs / slagroom / zoete versiering 3,75

FOR THE VERY LITTLE ONES

waterijsje 1,75

ALLERGENENKAART

X: aanwezig
 O: is aanwezig in
 onderdeel van gerecht,
 i.o. kan dit zonder.

	GLUTEN	EI	VIS	PINDA	NOTEN	SOJA	LACTOSE	SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN	SELDERIJ	MOSTERD	SESAMZAAD	SULFIET	LUPINE
APPIE'S BURGER	O	O				O	O				O			
BAVETTE														
BBQ VEGGIE											O			
BURGER KIDS	O						O							
CHIMICHURRIE											X			
COFFEE TO STAY	X	X				X	X							
DAME BLANCHE	O					X	X							
FLAT IRON STEAK														
FOR THE VERY LITTLE ONES IJSJE	VRAAG ONZE MEDEWERKERS													
GARLIC AND CHILI PRAWNS	O	O				O	O	X			O			
GEPOFTE AARDAPPEL	X						O							
GEROOSTERDE MAISKOLF							O							
GROENE SALADE	O	O				O	O				O			
HOME MADE CHICKEN STRIPS	X													
HOME MADE BBQ SAUCE											X			
HOTDOG KIDS	O						O							
KIDS ICE CREAM	O					O	O							
KNOFLOOKSAUS	X	X					X				X			
KRUIDENBOTER	X					X	X				X			
MAKE LEMON GREAT AGAIN	O	X			X		O					O		
MISSISSIPPI MUDPIE	X	X				X	X							
MISSISSIPPI GUMBO								X		X				
NACHOS							X				X			
ORREO CREME BRULEE	X	X				X	X							

X: aanwezig
 O: is aanwezig in onderdeel van gerecht, i.o. kan dit zonder.

	GLUTEN	EI	VIS	PINDA	NOTEN	SOJA	LACTOSE	SCHAALDIEREN	WEEKDIEREN	SELDERIJ	MOSTERD	SESAMZAAD	SULFIET	LUPINE
OUTBACK ONION RINGS	X	X												
PANCAKES	X	X					X							
PEPERSAUS	X						X							
PORC ROUTE 34											O			
PORTERHOUSE STEAK														
ROUTE34 HOUSE STEAK														
ROUTE34 MEATPLATTER	O					O	O			O				
SALMON	O		X			O	O				O			
SCHEPERS BROODJE	X				X	O	X				O			
SHRIMP SALAD	O	O				O	O	X			O			
SPARERIBS HOT	X	O				X	O				X			
SPARERIBS SWEET	X					X					X			
SPECIAL	VRAAG ONZE MEDEWERKERS													
STEAK CARPACCIO	O	O			O	O	O				O			
STICKY CHICKENWINGS	X	X				X				X	X			
T-BONE														
TENDERLOIN														
TEXAS BRISKET														
TEXAS BRISKET SALAD	O	O				O	O				O			
TOMATO SOUP	O					O	O					O		
UNCLE JOE'S BURGER	O													
VEGGIE SALAD	X						X							
WAFFLE	X	X		X	X		X							

Let op:

- MELD UW ALLERGIE ALTIJD AAN ONZE MEDEWERKERS.
- GEBRUIKTE INGREDIENTEN KUNNEN SOMS VAN RECEPTUUR WIJZIGEN.
- DE BJGERECHTEN ZIJN NIET MEEGEREKEND!!
- WIJ MAKEN VRIJWEL ALLES ZELF EN VERS, SPOREN VAN ALLERGENEN KUNNEN WE DAAROM NOOIT UITSLUITEN.

VORSPEISEN

ROUTE 34 MEAT PLATTER (AB 2 PERS.)

ein schön gefülltes brett mit einem vielfältigen
fleischsortiment 7,75 p.p.

STICKY CHICKEN WINGS

hühnerflügel / roter pfeffer / honig / süßer lack
zitronen-aioli 7,75

*garantiert
schmutzige finger*

OUTBACK ONION RINGS

in öl gebraten auch frittieren genannt
hausgemachter teig / dip / mit extra
servietten serviert 6,75

kann auch als hauptgericht bestellt werden

GARLIC AND CHILI PRAWNS

gamba's / knoblauch / frühlingszwiebeln /
chili-pfeffer / geröstete knoblauch-mayonnaise 10,00

NACHOS

Herzog von Berkshire schwein / jalapeños / cheddar
frühlingszwiebeln / tomatensalsa / crème fraiche 7,25

TOMATO SOUP

von frischen tomaten / speiß mini chorizo 6,00

*auch vegetarisch
möglich ✓*

SPECIAL

frag unsere mitarbeiter tagespreis

ROUTE34 BOL

bäcker-brot / aioli / tapenade / butter
kräuterbutter 12,50

STEAK CARPACCIO

dry aged wiesenrind / ribeye / cashew-crunch /
alter käse / knoblauch mayonnaise /
frisch geschnitten etwas dicker 13,00

BURGERS

APPIE'S BURGER

Aberdeen Angus burger / bruststück, brisket /
salat / gurke / rote zwiebel / cheddar /
Alabama white Sauce [180 gr.] 17,50

UNCLE JOE'S BURGER

Aberdeen Angus burger / bacon / jalapenos /
gurke / ketchup / salat / ananas [180 gr.] 17,50

*alle burger und salate können
auch vegetarisch bestellt werden. ✓
wir verwenden dazu eischersatz*

AUCH NÜTZLICH ZU WISSEN:



Vegetarisch



Broiler



Aus dem Meer



Josper

HAUPTSPEISEN

STICKY CHICKENWINGS **b**

hühnerflügel / roter pfeffer / honig / süßer marinade
zitronen-aioli / willst du keine schmutzigen finger?
auch als hähnchenschenkeln erhältlich. 17,00

TRIPLE B34

brisket **b** / schweinebauch **b** / bavette **i**
bavette wird medium rare serviert [300 gr.] 25,50

SPARERIBS

sweet or route 34 (spicy)
serviert mit zwei kalten saucen 19,00

ROUTE 34 HOUSE STEAK **b / i**

Ocean Beef Black Angus insideskirt [200 gr.] 19,00

BAVETTE **b / i**

steak / Black Angus Ocean Beef [180 gr.] 21,50
[250 gr.] 26,50

PORK ROUTE 34 **b**

schweinebauch / knusprig gebraten /
ahorn, whisky, senflack [250 gr.] 19,00

TEXAS BRISKET **i**

USA Creekstone Black Angus / [250 gr.] 19,50
10 stunden auf dem raucher gegart [350 gr.] 23,00

FLAT IRON STEAK **b / i**

Black Angus Creekstone USA grain fed
steak [200 gr.] 24,75

T-BONE **b / i**

knochenstück / dry aged / wiesenrind
knochen etwa 100 gramm [550 gr.] 38,50

PORTERHOUSE STEAK **b / i**

das einzige ultra große T-bone steak /
USA Creekstone Black Angus 700 bis 900 gramm
inklusive knochen von ca. 100 gr! [pro 100 gr.] 9,00

MISSISSIPPI GUMBO

eintopf / garnelen / tomaten / zwiebeln / paprika
verschiedene gemüse / scharfes gericht 19,50

SALMON

lachsfilet / kräuterbutter /
auf zedernholz gabacken aus dem josper 21,50


SPECIALS

*wussten sie es nicht?
kaffe oder tee auf s haus!*
jeden tag haben wir einen oder mehrere specials.
unsere mitarbeiter wissen alles darüber

TENDERLOIN **b / i**

tournedos / Hereford / grain fed [195 gr.] 25,50
[300 gr.] 32,50

BBQ VEGGIE

*für fleischliebhaber
auch mit steak erhältlich +8,-*
2 spieße / mais /
verschiedene gemüsesorten / chimichurri 17,50 

SALATS


TEXAS BRISKET SALAD

USA Creekstone Black Angus / bosui / gegrillter
kleiner edelsteinsalat / sonnengetrocknet [Groß] 16,50
tomaten / geröstetes knoblauch-dressing [Klein] 10,00

VEGGIE SALAD

weißkohl / guacamole / mais [Groß] 13,50
kidneybohnen / tomate / papadum [Klein] 7,50

MARKANT SALAD

mesclun / rinderfiletspitzen / zwiebel / pilz 
gurken / balsamico dressing / sonnen- [Groß] 16,50
getrocknete tomaten / pinienkerne [Klein] 10,00

*alle salate und burger können auch
vegetarisch bestellt werden. wir
verwenden dazu fleischersatz*

BEILAGEN

OFENKARTOFFEL 2,60

GERÖSTETER MAISKOLB 4,00

WARMES TAGESGEMÜSE 2,10

GRÜNER SALAT 2,10

SOßEN

KRÄUTERBUTTER 1,75

KNOBLAUCH SAUCE 1,75

PFEFFERSAUCE 1,75

CHIMICHURRI 1,95

HAUSGEMACHTES BBQ SAUCE 1,75

DIE KLEINEN

[die hälfte des originals]

*grosses menschen-
menu für kinder*

*nicht in der stimmung für nagen?
dann hühnchenschenkel bestellen*

STICKY CHICKENWINGS

hühnerflügel / roter pfeffer / honig / marinade 11,50

ROUTE 34 HOUSE STEAK

Ocean Beef Black Angus insideskirt 11,50

SPARERIBS

serviert mit zwei kalten saucen 11,50

GARLIC AND CHILI PRAWNS

gamba's / knoblauch / frühlingzwiebeln /
chili-pfeffer / geröstete knoblauch-mayonnaise 11,50

KINDER MEAL

*Kindermenüs werden serviert
mit pommes, apfelsauce und mayonnaise*

HOTDOG	6,75
BURGER	6,75
HAUSGEMACHTES HUHN STRIPS	6,75
PANCAKE'S	
Amerikanische pfannkuchen / hausgemacht	6,75

ALLE HAUPTGERICHTE SIND
SERVIERT MIT KRAUTSALAT,
POMMES UND MAYONNAISE

*nicht genug?
extra kostet nichts extra!*

FRAGEN ZU ALLERGENEN? UNSERE
ALLERGENKARTE FINDEN SIE IN
DIESER ZEITSCHRIFT

*für die kleinen!
nur weil es uns gefällt*

DESSERTS

COFFEE TO STAY

kaffee mit kleinen süßigkeiten und leckereien 6,75

MISSISSIPPI MUDPIE

gimme chocolate...
Amerikanischer schokoladenkuchen / der traum
von jeder schokoladenliebhaber / vanilleeis 6,75

OREO CREME BRULEE

nichts amerikanisches aber nur sehr lecker /
mit stücken von oreo-kekse 6,75

WAFFLE

1 hausgemachte waffel / vanilleeis / obstgarnitur
der daison / schlagsahne 6,75

DAME BLANCHE

ice, ice, baby...
vanilleeis / schlagsahne / echte heiße schokolade 6,75

MAKE LEMON GREAT AGAIN

zitroneneis / bastogne streusel / baisier / schlagsahne 6,75

KIDS ICE CREAM

vanilleeis / schlagsahne / süße dekoration 3,75

FOR THE VERY LITTLE ONES

wassereis 1,75

PUZZEL

En Pierre? Wat kunnen ze winnen? Oneindige roem!

PUZZEL 1

Zet de juiste nummers voor de juiste technische delen van het rund.

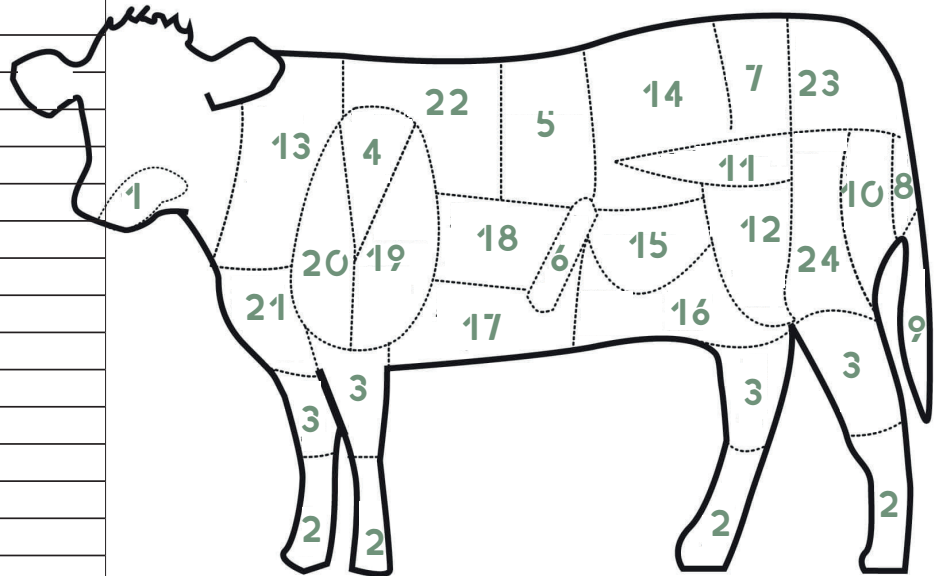
1		2
<input type="checkbox"/>	staartstuk	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	bavette	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	schenkel	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	ossenstaart	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	puntborst	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	dikke lende	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	achtermuis	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	tong	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	sucade	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	ossenhaas	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	platte bil	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	dikke rib	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	borst	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	vang	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	diamanthaas	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	bovenbil	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	spierstuk	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	hals	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	fijne rib	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	bloemstuk	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	poot	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	longhaas	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	klapstuk	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	dunne lende	<input type="checkbox"/>

PUZZEL 2

Wat maken we van welke delen?

Zet de juiste vleessoort(en) achter het technische deel. Meerdere antwoorden mogelijk en sommige vleessoorten komen meerdere keren voor.

stooflap, rollade, flat iron steak, riblap, t-bone, rosbief, braadlap, picanha, baklap, biefstuk, jodenhaas, tartaar, rib eye, kogelbiefstuk, soepvlees, sucadelap, cote de boeuf, tong tenderloin (tournedos), Hollandse biefstuk, brisket, portehousesteak, inside skirt, flanksteak, tong, cote a l'os, longhaas, nagelhout, gehakt, short ribs



1. TONG-tong 2. POOT 3. SCHENKEL-soepvlees 4. DIAMANTHAAS-jodenhaas, rollade 5. FIJNE RIB-rib eye, cote de boeuf 6. LONGHAAS-longhaas, 7. DIKKE LENDEN-biefstuk, rosbief, braadlap 8. ACHTERMUIS-rosbief, nagelhout
9. OSSENSTAART-soepvlees 10. BOVEN BIL-rosbief, baklap, rollade 11. OSSENHAAS-rendertoin (tournedos) 12. SPIERSTUK-kogelbiefstuk, Hollandse biefstuk, rosbief, tartaar, baklap 13. HALS-riblap, soefvlees, gehakt, tartaar 14. DUNNE LENDEN-bone, portehouse, cote a l'os, braadvlees 15. BAVETTE-bavette 16. VANG-inside skirt, flank steak, rollade, tartaar, soepvlees, gehakt 17. BORST-stooflap, rollade, gehakt 18. KLAAPSTUK-short ribs, stooflap, gehakt, braadvlees 19. BLOEMSTUK-rosbief, rollade, braadvlees 20. SUCADE-sucade, flat iron steak 21. PUNTBORST-biefstuk, stooflap, gehakt 22. DIKKE RIB-riblap 23. STAARTSTUK-picanha, rosbief, baklap 24. PLATTE

VERHUUR

Naast onze catering kunt u ook veel horeca gerelateerde zaken bij ons huren. Een biertap? Een mobiele bar? Glaswerk? We hebben zelfs een volledige PA installatie met eventueel een pioneer DJ set te huur!

En.. lees maar even verder bij photobooth!

Voor meer info:

www.route34.nl/verhuur

of scan deze qr code:



CATERING

Heeft u thuis wat te vieren? Een feestje op het bedrijf? Ook dit kunnen wij verzorgen. Dat doen we uiteraard wel in onze steakhouse stijl. Soortgelijke gerechten en hoofdzakelijk van de bbq. Wij kunnen alles voor u verzorgen. Van servies, tot geluidsinstallatie, van bier tot springkussens. Eerlijk is eerlijk, het wordt eentonig, maar ook hier streven wij kwaliteit na. En daar hoort ook een bijbehorende prijs bij. We doen het goed of we doen het niet.

voor meer info:

www.route34.nl/catering

of scan deze qr code:



BEZORGEN

Vanaf oktober 2020 bezorgen wij ook in onze omgeving. Dit doen we wel met een andere kaart dan in ons steakhouse. Andere gerechten, andere prijzen, dezelfde kwaliteit.

De gerechtjes zijn met zorg samengesteld zodat ze warm en goed bij u op het bord terecht komen. Soms moet u zelf ook nog wat doen. Wij verpakken de warme en koude delen van een gerecht meestal apart. Dat voorkomt warme broodjes of koude burgers. En over verpakkingsmateriaal gesproken, wij gebruiken nagenoeg alleen

biologisch afbreekbare verpakkingsmaterialen.

U kunt onze bezorgkaart vinden op:

www.route34.nl/bezorgen

of scan deze qr code:



PHOTOBOOTH

Hij is leuk, hij is cool. We noemen m dan ook de coolbox. Een oude retro koelkast, omgebouwd tot photobooth! Geweldig voor feesten, bruiloften en promotiedoeleinden. We kunnen elke achtergrond en layout voor u maken. Bedrijfslogo', felicitaties, greenwal, het kan allemaal. De foto's direct mailen? of smsen? Ook dat is te regelen. We maken het helemaal naar uw wens!

Voor meer info:

www.route34.nl/photobooth

of scan deze qr code:



ONS TEAM

ONZE COLLEGA'S

Onze collega's, tja ze sporen stuk voor stuk niet helemaal. Prettig gestoord zou je zeggen. Ik stel ze even aan u voor:

ALBERT (CHEF KOK)

We noemen m ook wel "flop flop" Appie. Normale koks grillen iets... hij flopt flopt iets. We weten nog steeds niet wat ie nu bedoeld maar hij kookt wel lekker! En... als u iemand in de zaak kunt horen is hij het wel. Stemgeluid herkenbaar aan; laag, brommerig en luid!

GERRIT ((KAAL) HOOFD ALLES)

Je zou denken dat wijsheid met leeftijd komt. Uitzonderingen bevestigen de regel. Gerrit is wat dat betreft nog minderjarig. Hij ziet er zo braaf uit maar je moest eens weten. Metallica is m niet hard en heavy genoeg, over whiskeys weet ie meer dan beide Ronalds over formule 1. O ja, zijn vrouw belt onze Merel altijd om te vragen of ie zijn boterhammetjes wel op eet. Gerrit zijn motto: "en al dat spul meer".

MEREL (CHEFFIN BEDIENING)

Voelt zich erg thuis bij bovengenoemden, hoe zou dat nu komen? Kijk maar eens op de filmpjes op onze facebook site. Dan begrijp je waarom zij ook niet spoort. O ja, en Merel zoekt nog kerel! Ik laat deze kaart opnieuw drukken als ze minimaal 3 maanden van de markt is! Merel haar motto is: niet geschikt voor dit papier. Normaal zou je het wegpiepen!

RONALD S. (SOUS CHEF)

Niet te verwarren met de auteur van dit magazine! Volledig F1 minded, gaat ook als een speer in de keuken. Gek wordt je af en toe van die man. Proef dit, proef dat, proef dit, proef dat, etc. Is in zijn eentje verantwoordelijk voor het postuur van Albert en andere Ronald. Hoe herken je m? Niet! Of toch wel? Als je alle andere kakels hebt gehoord is degene die overblijft Ronald S. Rustig en en niet teveel op de voorgrond!

MARLOES (SOUS CHEF)

Vrijgezellig! Je zou denken dat je tussen al deze collega's na je opleiding hard weglloopt. Nee hoor, Marloes niet. Past ook moeiteloos bij de rest. Soort zoekt soort. Je komt haar meestal tegen achter de potten en pannen maar... ook aan tafel kun je met haar geconfronteerd worden. Multi functioneel!

MALOU (BEDIENING)

Vraag haar maar eens wat een stationwagen is. En dan station uitspreken als dat daar waar de treinen aankomen! Ze is de jongste van het stel maar met verve de meest idiote. De meeste dingen durf ik niet aan dit papier toe te vertrouwen. Levert teveel gecensureerde tekst op. Wij houden ons hart vast voor de toekomst en proberen er nog wat van te maken...

EMILY (AFWAS)

De vrolijkste noot in ons team. Geen dag kun je haar betrappen op dat ze chagarijnig is. Als wij het wel zijn (Albert, Ronald G) dan is haar aanwezigheid genoeg om ons ook weer vrolijk te krijgen! Heeft onlangs nog de gouden afwasborstel gewonnen!

RONALD G. (AFWEZIG)

De enige die normaal is en nog wat van de rest probeert te maken. Zit niet met zelfgemaakte hengels in chickenbuckets, maakt geen rare posters van zijn collega's, heeft alleen maar goede ideeën, steekt nooit iemand de gek aan, maakt geen sandwichborden voor collega's en verzint ook geen akties als "Merel zoekt kerel". U begrijpt, deze Ronald is ook de auteur van dit verhaal!

Ok, ik kan dit allemaal wel schrijven over iedereen maar wat zegt dat? Welnu, het feit dat ze allemaal toestemming hebben gegeven om dit te drukken is toch het ultieme bewijs#zezijnechtnietwijs!

Dat was een kleine voorstel ronde. En dit zijn ze niet allemaal. Zonder de anderen tekort te doen, bovenstaande is onze hardcore crew.

IDIOTERIE

CHECK THIS!

Wat spoken we uit als u er niet bent (en vaak ook als u er wel bent) Beelden zeggen meer dan tekst. Scan de qr code en schrik niet!



ARRANGEMENTEN

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 vegetariërs en dieetwensen. In overleg worden de arrangementen op maat afgestemd 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 & jasper en bijvoorbeeld onbeperkt spare ribs eten.

LAST BUT NOT LEAST PROEFBALLONNEN

Wilt u uw ervaring delen?

Goede tips voor andere gasten?

Leef u uit.....!

U mag op onze kaart schrijven!

Graag wel in de ballonnen

Wij hebben pennen....