

ROUTE
34

STEAKHOUSE

MENUKAART

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



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 dooraderd 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 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 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 geeft, gebruiken we hiervoor hoge restaurantkwaliteit houtskool. Wat is het verschil? Kijk rustig eens bij onze koks. Zij laten het u graag zien.

KWALITEIT

KWALITEIT

Vet heeft een belangrijke invloed op de smaak. Veelal betekent hoge kwaliteit vlees meer vet. Denk maar aan de Wagyu. We spreken over marmering en opbouw van vet. Marmering betekent dat het vlees is dooraderd met heel fijn vet. Dit vet vind je na het bereiden niet meer terug. Opbouw zit rondom of in de steak. Dit is na het bereiden zeker aanwezig!

Onze medewerkers adviseren u graag en weten alles van elk stuk vlees!

STARTERS

ROUTE 34 MEAT PLATTER (VANAF 2 PERS.)

een mooi gevulde plank met een divers vleesassortiment p.p. 7,75

BURNT ENDS

gekruid varkensstrips / drentse kruidensaus (hier te koop) 7,75

OUTBACK ONION RINGS

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

GARLIC AND CHILI PRAWNS

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

kan ook als hoofdgerecht
meer gamba's, meer centjes

NACHOS

pulled pork / jalapeños / cheddar / bosui / tomatensalsa / creme fraiche 7,50

kan vegetarisch!
met jackfruit

SOUP

soepje vd maand 6,00

SPECIAL

stel onze medewerkers maar op de proef dagprijs

ROUTE34 BOL

huisgemaakte bol / aioli / tapenade / kruidenroomkaas / kruidenboter 7,00

STEAK CARPACCIO

dry aged weiderund / ribeye / cashewcrunch / oude kaas
knoflookmayonaise / vers gesneden dus wat dikker 14,00

BURGERS

APPIE'S BURGER

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

UNCLE JOE'S BURGER

Aberdeen Angus burger/ bacon / tomaat / augurk / bbq sauce
gefrituurde uienringen / mesclun / ananas [180 gr.] 17,50

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

SALADS

ROUTE 34 SALAD

biefstukpuntjes / gebakken ui en champignons / komkommer [Groot] 19,50
halfgedroogde tomaat / pijnboompitjes / balsamicodressing [Klein] 14,50

JACK'S SALAD

Jackfruit / mesclun / komkommer / tomaat / bosui [Groot] 18,50
dragondressing [Klein] 13,50

TEXAS SALAD

gegrilde little gem sla / bosui / halfgedroogde tomaat [Kip] 16,50
sla / knoflookdressing [Texas brisket] 19,50
naar keuze met brisket, gamba's of gerookte kippendij [Gamba's] 19,50

OOK HANDIG OM TE WETEN:



Jospers



Broilers



Uit de zee



Vegetarisch

MAIN COURSES

SMOKEY CHICKEN

kippendij / krokant jasje / rook / cajunkruiden

b
19,00

LAZY PORC ROUTE 34

onze huissteak van het varken / Boston butt / langzaam gegaard / bacon
lak van ahornsirop, whiskey en mosterd

b / i
[250 gr.] 18,50

SPARERIBS

geserveerd met twee koude sauzen

*sweet or spicy
kunt ie nait kiezn?
beide kan ook!!*

[600 gr.] 22,00

PORC FILLET SKEWER

mooi Engels woord voor varkenshaasspies / laurier / knoflook

b / i
[250 gr.] 19,50

MISSISSIPPI GUMBO

naar keuze gamba's, kippendij of vega met aubergine
stoofgerecht / tomaten / ui / pepers / diverse groenten
pittig gerecht

[kippendij] 19,50
[gamba's] 22,00
[aubergine] 17,00

VIS IN HET SEIZOEN

ons regelmatig veranderende visgerecht.

*onze medewerkers weten
hier alles van (als het goed is).
hebben ze geen idee??...
coffee or tea on the house!
overload aan info? alles staat ook in
het extra kaartje op tafel!*

SPECIALS

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

BBQ VEGGIE

2 spiezen / mais / verschillende groenten / chimichurri

v
18,50

ROUTE 34 TOP ROUND STEAK

b / i

Black Angus, Creekstone USA grainfed / kogelbiefstuk

komt uit de bil van het rund. een mooie steak met weinig vet [200 gr.] 23,00

FLAT IRON STEAK

b / i

Black Angus, Creekstone USA grainfed / mooie,
doormarmerde steak.

[200 gr.] 26,50

BAVETTE

b / i

Black Angus, Ocean beef grainfed / goede marmering

[180 gr.] 23,00
[250 gr.] 29,00

*de favorieten onder de steaks
van onze koks. welke op 1
staat eindigd elke keer in ruzie*

TEXAS BRISKET

b

USA Creekstone Black Angus / 10 uur gegaard op de smoker

[200 gr.] 21,50
[300 gr.] 27,50

TRIPLE B34

brisket **b** / buikspek **b** / bavette **i** (medium rare geserveerd) [3x100 gr.] 27,50

T-BONE

b / i

steak aan het bot / dry aged / weiderund / bot +/- 100 gram

[550 gr.] 43,00

PORTERHOUSE STEAK

b / i

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.] 9,50

TENDERLOIN

tournedos

*ivm de enorme prijschommelingen
hebben we geen vaste prijs. u vindt
de prijzen in het kaartje op tafel.
leuker kunnen we het niet maken*

dagprijs

VRAGEN OVER ALLERGENEN?
ONZE ALLERGENENKAART STAAT IN DIT MAGAZINE.

LITTLE ONES

*grote-mensen-menu
voor kinderen*

[de helft van het origineel]

*behalve dan de gamba's. dat is
een heel voorgerecht met bijlages*

LAZY PORC ROUTE34

langzaam gegaard / bacon / lak van ahornsiroop, whiskey en mosterd

b / i

11,00

BAVETTE

Ocean Beef Black Angus

b / i

14,50

SPARERIBS

geserveerd met twee koude sausen

sweet or spicy

13,50

GARLIC AND CHILI PRAWNS

grote gamba's / knoflook / spaanse peper / bosui / knoflookmayonaise



13,00

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!*

ON THE SIDE

GEPOFTE AARDAPPEL

3,50

GEROOSTERDE MAISKOLF

4,50

WARME GROENTEN VAN DE DAG

2,50

GROENE SALADE

2,50

GEFRITUURDE UIENRINGEN

5,50

SAUCES

KRUIDENBOTER

1,95

KNOFLOOKSAUS

1,95

PEPERSAUS

1,95

CHIMICHURRI

1,95

HOME MADE BBQ

1,95

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN
GESERVEERD MET HOME MADE
COLESLAW, FRITES EN MAYONAISE

*niet voldoende?
extra kost niets extra!*

VRAGEN OVER ALLERGENEN?
ONZE ALLERGENENKAART
STAAT IN DIT MAGAZINE.

DESSERTS

COFFEE TO STAY

koffie met kleine zoetigheden en lekkernijen 7,50

MISSISSIPPI MUDPIE

gimme chocolate...

Amerikaanse chocolade taart / vanille ijs / slagroom
de droom van elke chocolade liefhebber 7,50

OREO CREME BRULEE

niets Amerikaans aan maar gewoon erg lekker / met stukjes oreo cookies 7,50

WAFFLE

1 home made wafel / vanille ijs / fruitgarnituur / slagroom 7,50

DAME BLANCHE

vanille ijs / slagroom / echte gesmolten warme chocolade 7,50

MAKE LEMON GREAT AGAIN

citroenijs / bastognecrumble / meringue / slagroom 7,50

KIDS ICE CREAM

vanille ijs / slagroom / zoete versiering 4,50

FOR THE VERY LITTLE ONES

waterijsje 1,75

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

BIJZONDERHEDEN

TOMAHAWK, MEATHAMMER EN ANDERE

De bbq goeroes, kookgekken en kookprogrammamakende medemensen kennen de volgende kreten wel: tomahawk, meathammer, wagyu, cotes de boeuf etc. Wij kennen dit ook! Sterker nog, op bestelling kunnen we dit voor u bestellen en bereiden. Kortom, gerecht op maat!

Met een groep een hele ossenhaas, brisket of ander enorm stuk vlees op tafel? Ook dat kunnen we regelen!

Wij hebben hier wel wat tijd voor nodig. Informeer en bestel daarom tijdig. Uiteraard krijgt u vooraf een prijs van ons!

GROEPEN EN ARRANGEMENTEN

Voor grotere groepen kunnen we leuke arrangementen samenstellen. Alles gaat in overleg en we proberen altijd maatwerk te leveren. Veelal maken we mooie proeverijen, family style. Grote planken met diverse vleesgerechten op tafel. Van alles wat, voor elk wat wils. Maar uiteraard kunnen we ook menu's samenstellen, vaststaand of met keuze, wat u wilt.

VINYLBAR

Onze Vinylbar (fantastisch mooie kleine ruimte achter in ons gebouw) leent zich uitstekend voor private dinertjes, bruiloften en feestjes tot 45 pers. Nieuwsgierig? Vraag onze medewerkers gerust voor een tour!

FEESTEN & BRUILOFTEN

Grotere feesten, tot 175 personen, faciliteren wij ook. Wij doen dit dan in onze Pizza&Pastabar en Vinylbar. De Pizza&Pastabar leent zich voor feesten tot 100 personen.

CATERING EN VERHUUR

Op verzoek verzorgen wij ook catering. Dat zal altijd in de stijl van ons steakhouse zijn wat betreft gerechten. Wij kunnen alles volledig verzorgen, van bestek tot tent. Daarnaast verhuren wij nog onze photobooth. Altijd leuk voor een feestje! We noemen m de coolbox. Voor meer info, zie onze website. www.route34.nl