

ROUTE
34

STEAKHOUSE

MENUKAART

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



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 ingredienten 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 verstopten? 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 kauwgomballen automaat en ballenautomaat. U kunt ze rustig vertellen dat ze hun bordje leeg moeten eten. Maar van ons krijgen ze sowieso een ball!

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 |
| ONS TEAM | 11 |
| PROEFBALLONNEN | 12 |

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 vacuümzakken. 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-rookmaak, 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.

KWALITEIT

KWALITEIT

Vet is 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 vleeswarenassortiment p.p. 7,95

BURNT ENDS

gekruide varkensstrips / drentse kruidensaus 8,25

OUTBACK ONION RINGS

ruim in olie gebakken ook wel frituren genoemd / home made bierbeslag
chilisaus / geserveerd met extra servetten 7,25

GARLIC AND CHILI PRAWNS

grote gamba's / knoflook / bosui / spaanse peper / knoflookmayonaise 11,00

kan ook als hoofdgerecht
meer gamba's, meer centjes

NACHOS

pulled pork / jalapeños / cheddar / bosui / tomatensalsa / creme fraiche 7,75

kan vegetarisch!
met vega kip

SOUP

soepje vd maand dagprijs

SPECIAL

stel onze medewerkers maar op de proef dagprijs

ROUTE34 BOL

huisgemaakte bol / aioli / tapenade / kruidenroomkaas / kruidenboter 7,50

STEAK CARPACCIO

dry aged weiderund / ribeye / cashewcrunch / oude kaas / zongedroogde
tomaat / knoflookmayonaise / vers gesneden dus wat dikker 14,50

BURGERS

APPIE'S BURGER

Aberdeen Angus burger / brisket / gevulde jalapeño omwikkeld met bacon
kropsla / augurk / rode ui / cheddar / Alabama white sauce [180 gr.] 18,50

UNCLE JOE'S BURGER

Aberdeen Angus burger / bacon / tomaat / augurk / bbq sauce
gefrituurde uienringen / mesclun / ananas [180 gr.] 18,50

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

SALADS

ROUTE 34 SALAD

biefstukpuntjes / gebakken ui en champignons / komkommer [Groot] 19,95
zongedroogde tomaat / pijnboompitjes / balsamicodressing [Klein] 14,95

TEXAS SALAD

gegrilde little gem sla / bosui / zongedroogde tomaat [Kip] 17,50
sla / knoflookdressing [Texas brisket] 20,50
naar keuze met brisket, gamba's, gerookte kippendij of [Gamba's] 20,50
vega kipstukjes [vegetarische kip] 20,50

OOK HANDIG OM TE WETEN:



Josper



Broiler



Uit de zee



Vegetarisch



Pittig

MAIN COURSES

SMOKEY CHICKEN **b**
kippendij / krokant jasje / rook / cajunkruiden / bbqsauce 19,50

LAZY PORC ROUTE 34 **b / j**
onze huissteak van het varken / Boston butt / langzaam gegaard / bacon
lak van ahornsiroop, whiskey en mosterd [250 gr.] 19,50

SPARERIBS
geserveerd met twee koude sauzen [600 gr.] 23,50
sweet or spicy kunt ie nait kiezn? beide kan ook!!

PORC TOMAHAWK **b / j**
varkenssteak met bot / gegrilde champignonspiesjes [375 gr. incl. bot] 24,50

MISSISSIPPI GUMBO
naar keuze gamba's, kippendij of vega met aubergine [aubergine] 18,50
stoofgerecht / tomaten / ui / pepers / diverse groenten [kippendij] 20,50
pittig gerecht [gamba's] 23,00

VIS IN HET SEIZOEN
ons regelmatig veranderende visgerecht.

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 18,50

ROUTE 34 TOP ROUND STEAK **b / j**
Black Angus, Creekstone USA grainfed / kogelbiefstuk
komt uit de bil van het rund. een mooie steak met weinig vet [200 gr.] 24,00

FLAT IRON STEAK **b / j**
Black Angus, Creekstone USA grainfed / mooie, doormarmerde steak. [200 gr.] 27,50

BAVETTE **b / j**
Black Angus, Ocean beef grainfed / goede marmering [180 gr.] 24,00
[250 gr.] 29,95
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.] 22,50
[300 gr.] 28,50

TRIPLE B34
brisket **b** / buikspek **b** / bavette **j** (medium rare geserveerd) [3x100 gr.] 28,50

SHORT RIBS
Iers butchery rund / langzaam gegaard / lak van eigen jus [circa 550 gr.] 39,00
geheel gegaard en boterzacht
let op! is incl 2 grote botten

T-BONE **b / j**
steak aan het bot / dry aged / weiderund / bot +/- 100 gram [550 gr.] 44,00

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.] 9,75

TENDERLOIN
tournedos dagprijs

Vragen over Allergenen?
Onze Allergenenkaart staat in dit magazine.

LITTLE ONES

*grote-mensen-menu
voor kinderen of
kleine eter*

[de helft van het origineel]

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

LAZY PORC ROUTE34 **b / j**
langzaam gegaard / bacon / lak van ahornsiroop, whiskey en mosterd 12,00

BAVETTE **b / j**
Ocean Beef Black Angus 15,50

SPARERIBS *sweet or spicy*
geserveerd met twee koude sausen 14,50

GARLIC AND CHILI PRAWNS 
grote gamba's / knoflook / spaanse peper / bosui / knoflookmayonaise 13,50

KIDS MEAL

*geen gluten? vraag naar
de mogelijkheden!*

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

HOTDOG 7,50

BURGER 7,50

HOMEMADE CHICKEN STRIPS 7,50

PANCAKE'S
Amerikaanse pannenkoeken / homemade 7,50

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

ON THE SIDE

| | |
|--------------------------------------|------|
| GEPOFTE AARDAPPEL | 3,75 |
| GEROOSTERDE MAISKOLF | 4,50 |
| WARME GROENTEN VAN DE DAG | 2,75 |
| DWARS DOOR DE KOELKAST SALADE | 2,75 |
| GROENE SALADE | 2,75 |
| GEFRITUURDE UIENRINGEN | 5,50 |

SAUCES

| | |
|---------------------------|------|
| KRUIDENBOTER | 1,95 |
| KNOFLOOKSAUS | 1,95 |
| CHAMPIGNONROOMSAUS | 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

7,75

*thee, cappuccino, espresso kan natuurlijk ook.
latte macchiato, irish coffee etc? ook dat kan!
is wel extra centjes!*

MISSISSIPPI MUDPIE

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

8,00

onmeunig veel chocola

OREO CREME BRULEE

niets Amerikaans aan maar gewoon erg lekker / met stukjes oreo cookies 7,75

WAFFLE

1 home made wafel / vanille ijs / fruitgarnituur / slagroom 8,00

DAME BLANCHE

vanille ijs / slagroom / echte gesmolten warme chocolade 8,00

DIKKE IJSCO

3 soorten sorbetijs / meringue crunch / kletskep / slagroom 8,25

KIDS ICE CREAM

vanille ijs / slagroom / zoete versiering 4,75

FOR THE VERY LITTLE ONES

waterijsje

1,75

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

SUIKERVRIJ IJS?? OOK DAT IS MOGELIJK!

BIJZONDERHEDEN

TOMAHAWK, MEATHAMMER EN ANDERE

De bbq goeroes, kookgekken en kookprogrammatische 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 125 personen, faciliteren wij ook. Wij doen dit dan in onze Pizza&Pastabar en Vinylbar. De Pizza&Pastabar leent zich voor feesten tot 100 personen.

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 | O | | O | |
| BAVETTE | | | | | | | | | | | | | | |
| BBQ VEGGIE | | | | | | | | | | | O | | | |
| BURGER KIDS | O | | | | | | O | | | | | | | |
| BURNT ENDS | | O | | | | | | | | | O | | | |
| CHAMPIGNONROOMSAUS | X | | | | | | X | | | | | | | |
| CHIMICHURRIE | | | | | | | | | | | X | | | |
| COFFEE TO STAY | X | X | | O | O | | X | | | | | | | |
| COLESLAW | | | | | | | X | | | | X | | | |
| DAME BLANCHE | | | | | | | O | | | | | | | |
| DIKKE IJSCO | | O | | | | | O | | | | | | | |
| FLAT IRON STEAK | | | | | | | | | | | | | | |
| FOR THE LITTLE ONES IJSJE | VRAAG ONZE MEDEWERKERS | | | | | | | | | | | | | |
| GARLIC AND CHILI PRAWNS | O | O | | | | O | O | X | | | O | | | |
| GEPOFTE AARDAPPEL | | | | | | | O | | | | | | | |
| GEROOSTERDE MAISKOLF | | | | | | | O | | | | | | | |
| GROENE SALADE | | | | | | | O | | | | O | | | |
| HOME MADE BBQ SAUCE | | | | | | | | | | | X | | | |
| HOME MADE CHICKEN STRIPS | X | X | | | | | | | | X | | | | |
| HOTDOG KIDS | O | | | | | | O | | | | | | | |
| KIDS ICE CREAM | | | | | | O | O | | | | | | | |
| KNOFLOOKSAUS | X | X | | | | X | X | | | | X | | | |
| KRUIDENBOTER | | | | | | | X | | | | | | | |
| LAZY PORC | | | | | | | | | | | X | | | |
| MISSISSIPPI GUMBO | | | | | | | O | | X | | | | | |

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

let op:

| | GLUTEN | EI | VIS | PINDA | NOTEN | SOJA | LACTOSE | SCHAALDIEREN | WEEKDIEREN | SELDERIJ | MOSTERD | SESAMZAAD | SULFIET | LUPINE |
|----------------------|--------|----|-----|-------|-------|------|---------|--------------|------------|----------|---------|-----------|---------|--------|
| MISSISSIPPI MUDPIE | X | X | | | | | X | | | | | | | |
| NACHOS | O | | | | | | O | | | | O | | | |
| OREO CREME BRULEE | O | X | | | | O | X | | | | | | | |
| OUTBACK ONION RINGS | X | X | | | | | | | | | | | | |
| PANCAKES | X | X | | | | | X | | | | | | | |
| PEPERSAUS | X | | | | | | X | | | | | | | |
| PORC TOMAHAWK | O | | | | | O | | | | | O | | | |
| PORTERHOUSE STEAK | | | | | | | | | | | | | | |
| ROUTE34 BOL | X | O | O | | | | O | | | | O | | | |
| ROUTE34 MEATPLATTER | O | | | | | O | O | | | O | O | | | |
| ROUTE34 TOP ROUND ST | | | | | | | | | | | | | | |
| ROUTE34 SALAD | | | | | | | | | | | | | O | |
| SHORT RIBS | X | | | | | X | X | | | X | X | X | | |
| SMOKEY CHICKEN | | | | | | | | | | X | O | | | |
| SPARERIBS SPICY | | | | | | | | | | | X | | | |
| SPARERIBS SWEET | | | | | | X | | | | | X | | | |
| STEAK CARPACCIO | O | O | | | O | O | O | | | | O | | | |
| T-BONE | | | | | | | | | | | | | | |
| TENDERLOIN | | | | | | | | | | | | | | |
| TEXAS BRISKET | | | | | | X | | | | | | | | |
| TEXAS SALAD | O | O | | | | O | O | O | | O | O | | | |
| UNCLE JOE'S BURGER | O | O | | | | | | | | | O | | | |
| WAFFLE | X | X | | | | | X | | | | | | | |

ONS TEAM

Tja ze sporen allemaal niet helemaal. Prettig gestoord. 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! Voor de regelmatige bezoekers van ons restaurant, mocht je hem niet meer herkennen... kijk rond en zoek naar de magere versie. Inmiddels is ie 30 kg afgevallen! Ik zeg: applaus!!

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 van die man. Proef dit, proef dat, proef dit, proef dat, etc. Is in zijn eentje verantwoordelijk voor het postuur van inmiddels alleen de 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!

FREDDIE (SOUS CHEF)

Als je de opmerking hoort “de knapste man van 1e Exloermond” komt t uit zijn mond! De overige collega's houden zich dan wijselijk stil. Ondanks dat ie niet naar kapsalon gaat, maakt ie de beste in town. Zijn collega's genieten hier regelmatig van! Heb je wat nodig? Vraag Freddie; hij heeft overal een mannetje voor! Hoe herken je m? Voor de iets minder jonge lezers onder ons.... Lambik (Suske en Wiske)

CHARLES (SOUS CHEF)

Helemaal gek van alles wat met rook en vuur te maken heeft. Je herkent m aan kaal (hmmm dat zijn er inmiddels meer), euhh, roep maar gewoon zijn naam. Als er een zwarte buis aan tafel verschijnt, is hij het! Hij mag graag vertellen over onze producten en zijn passie!

STEVEN

Begonnen bij ons als leerling, en weer terug als zelfstandigwerkend kok! Wij zijn blij! Steven is de balans in ons team, niet oud, niet kaal, nog slank, vol energie

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)

Rechterhand van Gerrit en Ronald. Voelt zich erg thuis tussen de andere niet sporende collega's. Hoe zou dat nu komen? Mega bijdehand, heerlijke humor en niet bang om een goede grap te maken. Ik zou de lezer bijna uitnodigen om dit uit te proberen.

MALOU (BEDIENING)

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...

PEGGY (BEDIENING)

Wat doe je als google translate nog niet helemaal is wat het moet zijn en je wilt toch je duitse gasten van dienst zijn? Wij hebben Peggy! De laatste aanwinst in ons vaste team, heeft dezelfde karakter eigenschappen als de rest; spoort niet helemaal, vakidoot en gezonde dosis humor. Kortom, past precies in ons team

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 rare akties. 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#zezijnecht niet wijs!

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

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.....