

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. Als het nodig is halen wij ons vlees uit alle windstreken. Lokaal is prima maar wij willen gewoon de beste kwaliteit. Inmiddels is lokaal ook gelukt. Wij gebruiken dan ook graag vlees van het Regiorund uit Nederland. Daarnaast kiezen we voor het steakland bij uitstek Amerika en bij voorkeur het Black Angus ras. Kwaliteit komt van dieren waar goed voor is gezorgd! Onze leveranciers zien 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 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!

Grottere 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 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 kaart 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	6-8
UITDAGINGEN	9
PUZZEL	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 Jospier en de broiler. Ook hierover kunt u meer lezen bij het kopje "bereiden".

Wij wensen u alsvast een gezellig en smaakvol verblijf!

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! Wij selecteren ons vlees hierop. Daarom maken we veelal ook de keuze voor grain fed. Het met graan voeden van het vee in de laatste weken zorgt voor een mooie vetopbouw in het vlees. Het vlees is zachter dan van grasgevoerd rund.

Niet alle runderen zijn hetzelfde. Hoe goed er ook voor ze gezorgd wordt, hoe goed het ras ook is. Niet elk dier is gelijk. Daarom werken wij ook het liefst met leveranciers die het selectieproces zelf in handen houden. Zij selecteren voor ons op de juiste kwaliteit. En wij doen dat nog eens dunnetjes over. Vraag onze collega's maar eens. Proeven proeven en nog eens proeven! Om deze reden kan het ook zo zijn dat, als de kwaliteit niet op het juiste niveau is volgens ons, we op zoek gaan naar een alternatief. Het zou dus kunnen zijn dat u toch een ander gebied van herkomst op uw bord krijgt dan staat omschreven. Dit doen we alleen als we niet tevreden zijn over de kwaliteit van het eigenlijke vlees

HERKOMST

REGIORUND

We hebben de afgelopen jaren lang gezocht naar vlees uit de buurt. Waarom zou je iets ver weg halen als het lokaal verkrijgbaar is? Lang is dat niet gelukt omdat de kwaliteit domweg niet goed genoeg of niet constant genoeg was (in een enkel geval wel maar was het onbetaalbaar). Inmiddels is daar verandering in gekomen en werken wij met het Regiorund. Lokaal gefokte Black Angus runderen op prime niveau. Aangezien dit nu nog heel kleinschalig is, kunnen we niet alles met Regio Rund leveren.

Het Regiorund-concept; het beheersen van het hele proces van stal tot en met de winkel. Op die manier kunnen wij eerlijk rundvlees bieden dat ook door een veehouder uit uw regio geproduceerd wordt.

Bij de verschillende veehouders staan Black Angus runderen buiten in de wei. Tijdens het opgroeien kunnen de runderen vrij en rustig grazen. Moderne potstallen staan klaar voor periodes met slecht weer en lage temperaturen, zodat zij voldoende beschutting krijgen. Om een consequente en gezonde groei te waarborgen, wordt de voeding per veehouder afgestemd op de behoefte van de runderen.

Aan de basis van de runderen staat Roy Ottink met zijn Wildhoeve in Markelo. Samen met hem hebben wij de ambitie om primekwaliteit vlees in Nederland te produceren. Verschillende veehouders zijn inmiddels aangesloten bij het project; van de Brabantse Hei tot in de polder onder de rook van Amsterdam. Op deze manier staat eerlijk en kwalitatief hoogstaand vlees voorop bij het Regiorund.

USA PRIME AND CHOICE

Inmiddels halen we niet meer ons vlees uit 1 specifiek gebied in Amerika. We hebben er voor gekozen om voor de beste en meest constante kwaliteit te gaan. Dit doen we door alleen rundvlees in te kopen wat USDA gecertificeerd is. De USDA is de Amerikaanse keuringsinstantie van de overheid. Zij keuren o.a. op kwaliteit. Er zijn 8 gradaties: Prime, Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter, and Canner.

Prime en choice zijn de hoogste gradaties met de beste marmering van het vlees. Dit zijn ook de enige gradaties die wij gebruiken. Verder kiezen we binnen dit USDA label voor graan gevoerd vlees en wordt er gewerkt volgens het Non Hormone Treated Cattle programma van het USDA. Dit waarborgt dat de dieren geen hormonen, antibiotica of dierlijke grondstoffen krijgen toegediend. Kortom, de hoogste kwaliteit vlees!

RASSEN

BLACK ANGUS EN SIMMENTALER

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.

Simmentaler: dit rund loopt minimaal 3 jaar in de Alpen weides. Ook dit ras heeft een mooie doormarmering en veel karakter in de smaak van het vlees. Daarom gebruiken we dit ras voor onze carpaccio! Vers gesneden!

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 of in een jas van rundervet of boter. 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.

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.

CUISSONS

GARINGEN

De door ons meest gebruikte cuissons. Heeft u andere wensen, vraag onze collega's. engelse - franse benaming - kerntemperatuur - omschrijving - onze mening

RARE - BLEU ±46°C: Dichtgeschroeid maar rauw van binnen. De steak zal hooguit lauw zijn. Voor de echte steak eter. Je moet er van houden.

MEDIUM RARE - SAIGNANT ±52°C: het vlees is zacht en sponzig maar nog rood. Deze is iets warmer dan bij rare. Dikke prima

MEDIUM - A POINT ±61°C: Het vlees voelt iets steviger aan en is rosé van binnen. Helemaal goed

WELL DONE - BIEN CUIT ±68+°C: De steak is helemaal doorbakken. Weet u het zeker? U moet het zelf weten. Met een traan en gezonde tegenzin doen we dit.

STARTERS

ROUTE 34 MEAT PLATTER (VANAF 2 PERS.)

een mooi gevulde plank met een divers vleeswarenassortiment p.p. 8,50

BURNT ENDS

gekruide varkensstrips / drentse kruidensaus 8,50

OUTBACK ONION RINGS

ruim in olie gebakken ook wel frituren genoemd / home made bierbeslag
chilisaus / geserveerd met extra servetten 7,75

GARLIC AND CHILI PRAWNS

gepelde gamba's / knoflook / bosui / spaanse peper / knoflookmayonaise 11,50

kan ook als hoofdgerecht
meer gamba's, meer centjes

NACHOS

pulled pork / jalapeños / cheddar / bosui / tomatensalsa / creme fraiche 7,95

kan vegetarisch!
met vega kip

SOUP

soepje vd maand dagprijs

SPECIAL

stel onze medewerkers maar op de proef dagprijs

ROUTE34 BOL

huisgemaakt / Citroendip / tapenade / crème fraîche dip / kruidenboter 7,95

STEAK CARPACCIO

dry aged Simmentaler / ribeye / cashewcrunch / oude kaas / zongedroogde
tomaat / knoflookmayonaise / vers gesneden dus wat dikker 14,95

BURGERS

APPIE'S BURGER

Aberdeen Angus burger / brisket / gevulde jalapeño omwikkeld met bacon
kropsla / augurk / rode ui / cheddar / Alabama white sauce [180 gr.] 18,95

UNCLE JOE'S BURGER

Aberdeen Angus burger / bacon / tomaat / augurk / bbq sauce
gefrituurde uienringen / diverse slasoorten / ananas [180 gr.] 18,95

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

SALADS

ROUTE 34 SALAD

biefstukpuntjes / gebakken ui en champignons / komkommer [Groot] 20,50
zongedroogde tomaat / pijnboompitjes / balsamicodressing / sla [Klein] 14,95

TEXAS SALAD

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

OOK HANDIG OM TE WETEN:



Jospers



Broiler



Uit de zee



Vegetarisch



Pittig

VRAGEN OVER ALLERGENEN?

ONZE COLLEGA'S HEBBEN EEN ALLERGENENLIJST VOOR U


MAIN COURSES


SMOKEY CHICKEN **b**
kippendij / krokant jasje / rook / cajunkruiden / bbqsauce 20,50

LAZY PORK ROUTE 34 **b / j**
onze huissteak van het varken / Boston butt / langzaam gegaard / bacon
Route34 lak [250 gr.] 20,50


SPARERIBS
geserveerd met twee koude sauzen [600 gr.] 24,50
sweet or spicy kunt ie nait kiezn? beide kan ook!!

PORK BELLY **b**
krokant geroosterd buikspek / lak: ahorn, whiskey en mosterd [300 gr.] 22,50

MISSISSIPPI GUMBO 
naar keuze gamba's, kippendij of vega met extra groenten [vega] 19,00
stoofgerecht / tomaten / ui / pepers / diverse groenten [kippendij] 21,50
pittig gerecht [gamba's] 24,00

SALMON 
zalmfilet / op cederhout bereid / kruidenboter [200 gr.] 24,00

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

BBQ VEGGIE 
2 spiezen / mais / verschillende groenten / chimichurri 19,50

ROUTE 34 RUMPSTEAK **b / j**
Black Angus, USA, grain fed / onze huissteak uit de lende van het rund. een mooie steak met weinig vet [200 gr.] 24,00

FLAT IRON STEAK **b / j**
Black Angus, Regio Rund, grain fed / mooie, doormarmerde steak. [200 gr.] 27,95

BAVETTE **b / j**
Black Angus, USA, grain fed / goede marmering [180 gr.] 24,95
[250 gr.] 31,00
de favorieten onder de steaks van onze koks. welke op 1 staat eindigd elke keer in ruzie

TEXAS BRISKET **b**
Regio Rund, Black Angus, grain fed / in eigen huis gerookt en 12 uur langzaam gegaard [200 gr.] 23,75
[300 gr.] 29,95

TRIPLE B34
brisket **b** / buikspek **b** / bavette **j** (medium rare geserveerd) [3x100 gr.] 29,50

SHORT RIBS **j**
Iers butchery rund / langzaam gegaard / lak van eigen jus [circa 550 gr.] 39,95
geheel gegaard en boterzacht
let op! is incl 2 grote botten

T-BONE **b / j**
Black Angus, Iers / dry aged / bot +/- 100 gram [550 gr.] 45,00

PORTERHOUSE STEAK **b / j**
de enige echte ultra grote T-bone steak / Black Angus, grain fed, Iers 700 tot 900 gram / inclusief bot van circa 100 gr! [per 100 gr.] 9,95

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

LITTLE ONES

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

[ongeveer de helft van het origineel]

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

LAZY PORK ROUTE34 **b / j**
langzaam gegaard / bacon / Route34 lak 13,50

BAVETTE **b / j**
Black Angus USA / grain fed 16,75

SPARERIBS *sweet or spicy*
geserveerd met twee koude sausen 15,50

GARLIC AND CHILI PRAWNS 
grote gamba's / knoflook / spaanse peper / bosui / knoflookmayonaise 14,50

KIDS MEAL

*geen gluten? vraag naar
de mogelijkheden!*

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

HOTDOG 7,95

BURGER 7,95

HOMEMADE CHICKEN STRIPS 7,95

PANCAKE'S
Amerikaanse pannenkoeken / homemade 7,95

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

ON THE SIDE

GEPOFTE AARDAPPEL 4,25

GEROOSTERDE MAISKOLF 4,50

WARME GROENTEN VAN DE DAG 3,25

GEFRITUURDE UIENRINGEN 5,50

GROENE SALADE 3,25

SAUCES

KRUIDENBOTER 2,50

KNOFLOOKSAUS 2,50

CHAMPIGNONROOMSAUS 2,50

PEPERSAUS 2,50

CHIMICHURRI 2,50

HOME MADE BBQ 2,50

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

*niet voldoende?
extra kost niets extra!*

VRAGEN OVER ALLERGENEN?
ONZE MEDEWERKERS HELPEN U
GRAAG

DESSERTS

COFFEE TO STAY

koffie met kleine zoetigheden en lekkernijen

8,50

*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

8,50

onmeunig veel chocola

OREO CREME BRULEE

niets Amerikaans aan maar gewoon erg lekker / met stukjes oreo cookies 8,25

WAFFLE

1 home made wafel / vanille ijs / fruitgarnituur / slagroom

8,50

DAME BLANCHE

vanille ijs / slagroom / echte gesmolten warme chocolade

8,50

DIKKE IJSCO

3 soorten sorbetijs / meringue crunch / kletskep / slagroom

8,75

KIDS ICE CREAM

vanille ijs / slagroom / zoete versiering

5,50

FOR THE VERY LITTLE ONES

waterijsje

1,75

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

SUIKERVRIJ IJS?? OOK DAT IS MOGELIJK!

UITDAGINGEN

Vragen? Vraag het gewoon!

Goeie grap die we nog niet kennen? Barst los!

Opmerkingen en klachten? Roept u maar! We staan altijd open voor (positieve) kritiek, opmerkingen etc. We willen dit echt heel graag horen! Dan hebben we ook de kans zaken op te lossen indien nodig.

Verschrikkelijk tevreden? Ook dat horen en lezen we graag!

Wij maken vrijwel alles vers en in huis. Daarmee lopen we ook het risico dat er eens wat mis gaat. Gelukkig zijn we net mensen en wij maken ook fouten. We lossen ze wel heel erg graag op. We verwijzen u naar alinea 3 in deze tekst.

Allergenen? De auteur van deze kaart heeft er een enorme hekel aan als ie belazerd wordt mbt voedingmiddelen. Mijn collega's noemen het ook wel mijn lactose syndroom. Ooit, lang geleden, op een horecabeurs werd ik benaderd door een slagroomverkoper: of ik niet liever lactosevrije slagroom wilde serveren? Ik vroeg is dat wel echte slagroom? Het antwoord was "ja". Na een beetje doorzagen was het antwoord "nee". Het smaakte als echte slagroom maar was het eigenlijk niet. Ik vroeg waarom zou ik dit willen? Welnu, dan kon ik met 1 product alle gasten bedienen. Ik vroeg hoeveel procent van de gasten heeft een lactose intolerantie of allergie? We hebben het samen afgerond op 4% van de gasten. Vervolgens heb ik hem gevraagd waarom ik 96% van de gasten moet belazeren om 4% tevereden te houden? Tot op heden heb ik geen antwoord. Mijn collega's hebben in ieder geval wel een leuke dag gehad!

De moraal van dit verhaal, wij houden van echt en eerlijk. Dat wil niet zeggen dat we geen rekening houden met allergieën ed. Integendeel. We nemen liever de moeite om er apart voor in te kopen, apart voor te koken of mee te denken voor passende alternatieven! Liever extra werk dan niet eerlijk! En, eerlijk is eerlijk, we kunnen veel maar niet alles.

PUZZEL

En Pierre? Wat kunnen ze winnen?
Oneindige roem!

PUZZEL 1

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

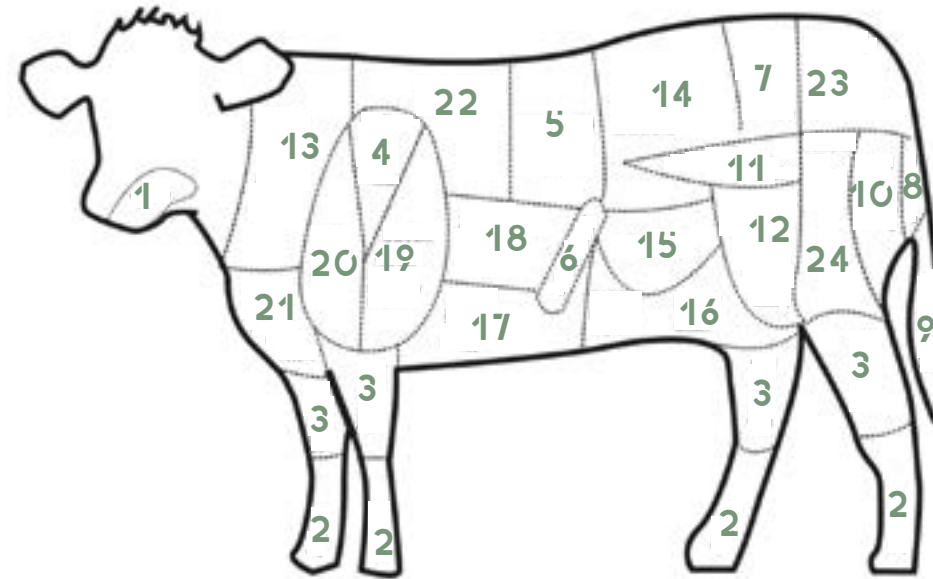
1	2	
<input type="checkbox"/>	staartstuk	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	bavette	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	schenkel	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	ossenstaart	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	puntborst	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>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

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. FLANK-rib-rib eye, cote de boeuf 6. LONGHAAS-longhaas, 7. Dikke LEND-biefstuk, rosbief, braadlap 8. ACHTERMUIS-rosbief, nagelhout 9. OSSENSTAART-soepvlees 10. BOVEN BIL-rosbief, baklap, rollade 11. OSSEN-
HAB-tenderloin (tournedos) 12. SPIERSTUK-kogelbiefstuk, Hollandse biefstuk, rosbief, tartaar, baklap 13. HALS-riblap, stooflap, soepvlees, gehakt, gehakt, tartaar, baklap 14. DUNNE LEND- t-bone, portehouse, cote a l'os, braadvlees 15. BAVETTE-bavette 16. VANG-inde ekt, flank steak, rollade, tartaar, soepvlees, gehakt
17. BORST-stooflap, rollade, gehakt 18. KLAPSTUK-short ribs, gehakt, braadvlees 19. BLOEMSTUK-rosbief, rollade, braadvlees 20. SUCADE-sucade, flat iron steak 21. PUNTBORST-brisket, stooflap, gehakt 22. Dikke RIB-riblap 23. STAARTSTUK-picanha, rosbief, baklap 24. PLATTE BIL-rosbief, baklap

ONS TEAM

Tja ze sporen allemaal niet helemaal. Prettig gestoord. Ik stel ze even aan u voor:

ALBERT (CHEF KOK)

Onze trouwe en loyale collega, die vanaf dag 1 bij het succes van Route34 is betrokken, zult u helaas hier niet meer zien. Wij vermelden hem nog graag omdat ie nog steeds bij ons is. Wij wensen Albert en zijn familie veel sterkte toe de komende tijd!

CHARLES (CHEF KOK)

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!

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)

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!

Disclaimer: ze hebben allen toestemming hebben gegeven om dit te drukken. Het 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.

Heeft u dit allemaal gelezen? Gefeliciteerd! En nu graag weer in gesprek met uw tafelgenoten!

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.....