MENU

MENUKAART

Firestarters

RUNDERCARPACCIO 20
Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas
en pijnboompitten

BEEF TARTARE | GASCONNE 19
Handgesneden met toast

GEROOKTE ZALM 19
Bleekselderij, Reypenaer
en boerenjongens

SIZZLING PRAWNS 19
Knoflook, peper en groenten

LICHT GEROOKTE SNOEKBAARS 19
Geroosterde zwarte olijf, citroencrème,
verveine sap

GEROOSTERDE PAPRIKA 19
Zwarte knoflook en amandelen

SMOKEY RILETTE VAN WILD ZWIJN 19
Gepofte bospeen, gerookte ui
en brioche toast

EMBERBEEF 19
Kort geschroeid rundvlees van
de lokale boer, garum vinaigrette

GEROOSTERDE POMPOEN 20
Geitenkaas, praline, duindoornbes

BBQ TIP VAN WALTER
DE PITMASTER TIP VAN DEN

Brioche tasters

BBQ GETOASTE BRIOCHE BITE,
PER STUK TE BESTELLEN

STEAK TARTAAR 7
GROENE KRUIDEN – GEPOFTE UI

GEROOKTE ZALM 7
BARREL SMOKED CREME FRAICHE

GEGRILDE ENTRECOTE 7
GEROOKTE BOTER

BURRATA – AUBERGINE KAVIAAR 7

Maaltijdsalades

CAESAR 23
Caesar salad MOUT&HOUT stijl
Gegrilde Romeinse sla, ansjovis mayo
en kippendijen

SCAMPI IN KNOFLOOKOLIE 24
Gepekelde ui, croutons en mesclun

Soepen

TOM KHA KAI 10
Thaise kippensoep

TOMATENSOEP 10
Pomodori tomaten en bieslook

SMOKED BEEF RAMEN 13
Knapperige groenten, geschroeide
ossenhaas en noodles

SOEPEN EN SALADES WORDEN
GESERVEERD MET BOERENLAND DESEM

Fingerfood

BEERZE BIERBOSTELBROOD 8
Verschillende dips en tapenades

OESTERS, 3ST 12
Zeeuwse creuse op crushed ice

GASCONNE HOOIBERGHAM 12
60 gram

MICHELIN
2025

BIER EN
BARBECUE
BELEVING

'T knispert, 't kraakt, brandt en vlamt, 't drupt, 't dripft, stoomt en vloeit.

MOUT & GOUD

SPECIALS

Mout&Hout plank
47.50 PP

VANAF 2 PERSONEN TE BESTELLEN

Kun je niet kiezen? Dit is de verzamel-plank voor de echte vuurvreter! Alles uit de smoker, Josper en Parilla grill!

- Smokey Brisket | 16 uur gesmoked
- Premium beef | Dry Age | Gasconne
- Chicken wings | Oosters gelakt
- Pork belly | Brabantse hei
- Spare ribs | Bio Varkens

SPELEN MET VUUR VAKKUNDIG

ONZE PLANKEN WORDEN GESERVEERD MET BIJPASSENDE GROENTES EN FRIETJES

Premium Beef plank
59.50 PP

VANAF 4 PERSONEN TE BESTELLEN

Deze plank bevat alleen hoogwaardig geselecteerde rundvlees soorten. Die met toewijding zijn grootgebracht en met zorg zijn bereid.

Alleen voor echte carnivoren!
+- 500 gram vlees per persoon

- Cote a los, Dubbeldoel
- Rib Eye, Dubbeldoel
- Entrecote, Gasconne
- Tournedos, Gasconne
- Bavette, Gasconne

Mout&Hout menu
59.50 PP

ALLEEN PER TAFEL TE GENIETEN

een Een 4-gangen Woodfire based menu, bestaande uit een voorgerecht, twee tussengerechten en een hoofdgerecht. Verschillende specialiteiten van de Parilla grill, smoker, smoking shed, steenoven en Josper.

Eet u liever vegetarisch? Dit menu is ook volledig vegetarisch te bestellen.

Allergenen en uitzonderingen zijn helaas niet mogelijk.

BIJPASSENDE BIERTASTERS 22.50 PP
In samenwerking met de Beerze brouwerij maken we een bijpassend arrangement met de lekkerste bieren uit eigen brouwerij.

BIERTASTER TIP VAN DE BRIEF

BBQ TIP VAN WALTER

Premium Beef menu
75 PP

ALLEEN PER TAFEL TE GENIETEN

In dit menu werken we uitsluitend met hoogwaardig rundvlees wat zorgvuldig geselecteerd wordt door onze slager. We geven het rund de rust die het verdient. In de wei, in de Dry age cel en op de BBQ.

- Emberbeef bite
- Gasconne Classic beef tartaar
- Smoked beef ramen
- Brisket beef, slowsmoked
- Rib eye, dry aged

Allergenen en uitzonderingen zijn helaas niet mogelijk.

BIJPASSENDE BIERTASTERS 27.50 PP
In samenwerking met de Beerze brouwerij maken we een bijpassend arrangement met de lekkerste bieren uit eigen brouwerij.

The best cuts of meat

RODE WIJNSAUS I.P.V. CHIMICHURRI? + 2
BEARNAISESAUS I.P.V. CHIMICHURRI? + 5

SPECIALS

GASCONNE RUND

Herkomst: Nederland - Baambrugge Natuurgebied Gaasperzoom
Smaakprofiel: Fijne structuur met een volle, diepe smaak
Boerderij: Boerderij Lindenhoff
Leefgebied: Het Gasconne rund graast in een kruidenrijk natuurgebied van 75 hectare, “De Gaasperzoom”. In de winter spelen de dieren in de Koeien tuin. Een enorme kas waar de dieren in alle rust kunnen grazen en genieten van het leven.

TOURNEDOS 180G **45**
Met chef’s garnituur en chimichurri

BAVETTE 200G **28**
Met chef’s garnituur en chimichurri

ENTRECOTE 250G **39**
Met chef’s garnituur en chimichurri

COTE DE BOEUF 750G **49 PP**
Dry aged 60 dagen, Côte de Boeuf, per 2 personen te bestellen
Met chef’s garnituur en chimichurri

DUBBELDOEL RUND

MASTER TIP BBQ TIP VAN WALTER DE MAAT

Herkomst: Nederland
Rassen: Fleckvieh, MRIJ, Blaarkop
Smaakprofiel: Volromig, aroma’s, rijkelijk vetgehalte
Boerderij: Gezamenlijke zuivelboerderijen uit Nederland
Levenswijze: Na een carrière van zo’n 4 jaar als melkkoe krijgen de Nederlandse Dubbeldoel koeien een welverdiende rustperiode. Doordat de dieren jarenlang hard gewerkt hebben vervetten ze op natuurlijke wijze vrij snel, met een mooie marmering als resultaat. Dit, in combinatie met
de hogere leeftijd van de Dubbeldoel koe, geeft een hoogwaardig stuk vlees met een volle, uitgesproken smaak.

RIB EYE 250G **45**
Met chef’s garnituur en chimichurri

COTE DE BOEUF 750G **49 PP**
Dry aged 60 dagen, Côte de Boeuf, per 2 personen te bestellen
Met chef’s garnituur en chimichurri

HOLSTEIN X BELGISCH BLAUW

Herkomst: Vessem | Nederland
Smaakprofiel: Puur | ijzer | mineralen
Boerderij: Familie Van Aaken aan de Hoogeloonsedijk/Boeren van Hier
Leefomstandigheden: De ossen van Boeren van Hier zijn geboren op Vessemse melkveebedrijven en komen dus letterlijk van hier. Melkkoeien krijgen een kalf om melk te geven en de stierkalveren worden gehouden voor vlees. Deze ossen groeien rustig op in het natuurgebied bij de Kleine Beerze, waar ze naar hartenlust een lekker kostje bij elkaar scharrelen. Daarbij worden ze verwend met het bierbostel van Beerze bier. Daar zijn ze niet alleen dol op, maar het geeft ook extra smaak aan het vlees.

COTE A L’OS 1200G **135**
Dry aged 30 dagen voor +/- 3 personen
Met chef’s garnituur en chimichurri

HERT

Herkomst: Duitsland | Düren
Smaakprofiel: Mals | subtiele wild smaak romig | donker rood
Leefomstandigheden: Het leefgebied van herten in de Eifel bestaat uit uitgestrekte bossen, afgewisseld met open weiden, heuvels en dalen waar voldoende schuil- en voedselmogelijkheden zijn. Door de afwisseling van loof- en naaldbos, riviertjes en rustige natuurzones vinden herten er een ideale omgeving om te grazen, rusten en jongen groot te brengen.

STOOFVLEES VAN HERT **24**
Rode kool, appelcompote aardappelpuree

HERTENBIEFSTUK **32**
Rode kool, appelcompote aardappelpuree

BESTEL ZELF UW GEWENSTE SIDES ALS FRIET OF SALADE BIJ (ZIE VOLGENDE PAGINA)

HOOFD GERECHTEN

Barrel smoked

BRISKET BEEF 18 UUR GEGAARD / 250 GRAM **29**
Aardappelpuree, rode wijnsaus
en aardappelkaantjes

TEXAS SMOKED SPARE RIBS **29**
Gepofte aardappel en tzatziki

BUIKSPEK | BRABANTSE HEI **23**
Aubergine, Oosterse lak, limoen

STEAK STRIPS **23**
Ossenhaas in kruidige olie en tomatensalsa

BBQ PORK CHEEK **23**
Slowsmoked varkenswang, gepofte pompoen en
Oosterse saus

STICKY CHICKEN WINGS **21**
Gelakt met sesam, honing en Soya

CRAFT BEER & BBQ

Vegetarische hoofdgerechten

GEGRILDE SPITSKOOL **20**
Boemboe kruiden, uien crunch

GEROOSTERDE BLOEMKOOL **24**
Creme van vadouvan, praline van zonnebloempit

KNOLSELDERIJ CAVEMEN STYLE **22**
Beurre noisette, gerookte crème fraiche
en komijn

Fish

CEDAR WOOD SALMON **28**
Gekarameliseerde aubergine en citroen

KABELJAUW PAPILLOT **29**
Uit een gietijzer pannetje, gegrilde citroen
en aardappeltjes

Burgers

ONZE RUNDVLEES BURGERS WORDEN
GEMAAKT VAN 100% RUNDVLEES UIT VESSEM

TRUFFEL BURGER **21**
Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas

GET SMASHED BRISKET BURGER **24**
Dubbele brisket burger, cheddar, pastrami,
tomaten relish

CHICKEN BURGER **20**
Hollandse sla, tomaat en augurk

CLASSIC BURGER **19**
Augurk, tomaat, Hollandse krop

Sides

FRIET MET MAYONAISE **6**

FRIET MET PARMEZAAN EN TRUFFELMAYO **7**

CHEEKY FRIES MET CHEDDAR, JALAPENO'S EN BACON CRUMBLE **8**

GEGRILDE ROMEINSE SLA MET ANSJOVIS EN KAANTJES **6**

FRISSE GEMENGDE SALADE **5**

BESTEL ZELF UW GEWENSTE SIDES ALS FRIET OF SALADE BIJ

Waar water vuur ontmoet, de rook wordt bewaakt, daar is het leven goed.

DESSERTS

Desserts

TIRAMISU **10**
Volgens recept van de chef

PURE CHOCOLADE HAZELNOOT **12**
Met notenexplosie roomijs

LEMON MERINGUE **12**
Tartelette met lemon curd en citroensorbet

APPLE CRUMBLE **5.5**
Huisgemaakt appelgebak warm

Met slagroom	6.5
Met vanille-ijs	8.45
Met slagroom én vanille-ijs	9.45

DAME BLANCHE **12**
Vers geslagen slagroom en warme chocolade saus

CRÈME BRÛLÉE **11**
Vanille en gekarameliseerde suiker

VAN VESSEMSE BODEM **12**
Hangop van Geitenyoghurt met duindoornbes en honing

KAASPLANKJE **16**
- Aurelie - Geitenkaas BE
- Bolle - Koemelk NL
- Vacherin Mont d'or - Koemelk FR
- Comté - Koemelk FR
- Grevenbroecker - Koemelk BE

IJs van De Smaak

BOLLETJE **3.25**
Vanille
Notenexplosie
Citroensorbet
Karamel
Dolce Amarena
Ferrero Rocher
Bosbessen sorbet

Slagroom	1.5

ONZE GERECHTEN BEVATTEN ALLERGENEN, HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.

ÉÉN REKENING PER GEZELSCHAP.

WE GAAN SLUITEN WANNEER DE KASTELEIN GAAT SLAPEN.

'T vloeibaar goud dat stroomt, 't proeven van de magie, waar ieder in genot wegdroomt.