

Barrel Smoked

" S L O W S M O K E D T O P E R F E C T I O N "

BRISKET BEEF - 18 uur gegaard op de smoker met aardappelstructuren en rode wijnsaus	29
SPARE RIBS - Dry rub en Gekarameliseerde BBQ saus, tzatziki en gepofte aardappel	29
SIGNATURE SMOKE SELECTION - Pastrami, rilette, porchetta, brisket balls, gerookte zalm	29

Mout&Hout planken *vanaf 2 personen*

EERLIJK VLEES BEGINT BIJ EEN GOED LEVEN. DAAROM KIEZEN WIJ UITSLUITEND VOOR RUNDEREN EN VARKENS VAN HOOGWAARDIGE KWALITEIT, DIE MET ZORG EN RESPECT ZIJN GEHOUDEN.

MOUT&HOUT PLANK - Spare ribs Buikspek Brisket balls Premium beef Pulled pork Smokey chicken Gepofte spitskool Friet Gegrilde sla Extra Brisket - Upgrade je plank met de chef's BBQ signature brisket	45 PP 8 pp
PREMIUM BEEF - 500 gram rood vlees per persoon Rib Eye Entrecote Mini tournedos Flat Iron Steak Friet Gegrilde sla	59.5 PP
THE FISH PLATTER - Gerookte Zalm Dutch Yellowtail Paling Gegratineerde oester Mosselen Scampi's Zeeduivel Diverse garnituren Friet Sla	49.5 PP

Mout&Hout Menu

" V E R F I J N D E B B Q I N G A N G E N G E S E R V E E R D "

DRIE BBQ BEREIDINGEN - Smokin' shed Barrel Smoked Cut of the Dehanche	69.5
VIER BBQ BEREIDINGEN - Smokin' shed Barrel Smoked Brisket Cut of the Dehanche	79.5
VEGA BBQ BEREIDINGEN - Parrilla grill Barrel smoked Smokin' shed Mibrasa	54.5

Cut of the Dehanche is een zorgvuldig geselecteerd en gerijpt rundvlees van hoogwaardige kwaliteit.

Wij kunnen bij onze Mout&Hout menu's helaas geen rekening houden met allergenen.

Heeft u een voorkeur? Onze bediening denkt graag met u mee.

Chef's favourites

GEITENBOK PATÉ - Mosterdzaad, brioche en relish	14
BLOEDWORST - Brioche en een perfect gekarameliseerd appeltje	15
THE BIG SMASHED BRISKET BURGER - Twee patty's, cheddar, pastrami, tomatenrelish, friet	23
EXTRA SNEE BROOD - Bierbostelbrood	1,5



Rook

“KOUD GEROOKT. VOL KARAKTER”

GEROOKTE ZALM - Geitenyoghurt hangop, rode biet, Granny Smith	16
DUTCH YELLOWTAIL - Licht gerookt met melanzana en citrus	18
BRIOCHE PALING - Rijpelaal paling met gerookte crème fraîche en beurre noisette	12
GEROOSTERDE PAPRIKA - Romesco saus, zwarte knoflook en amandelen ✓	13
AUBERGENIUS - Feta, pompoenpit, kaffir rasp, limoen olie ✓	14
EMBERBEEF - Kort geschroeid rundvlees, beefgarum vinaigrette	17
PORCHETTA FREDDA - Mosterdzaad, gepekeld komkommer en gebrande knolselderij	16
RILETTE VAN WILD ZWIJN - Brioche, gepofte ui	15
BEEF TARTARE BONE MARROW - Just try it!	19
RUNDERCARPACCIO - Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten	19

Vuur

“VUUR BRENGT WARMTE, SMAAK EN KRACHT”

STOUTE OESTER - Gegratineerd, stout bier en gerookte crème fraîche	9
SIZZLING PRAWNS - Knoflook, peper en groenten	19
CHAMPAGNE MOSSELEN - Beurre blanc, fijne mosselgroenten	16
ZEEDUIVEL - Tom Kha Kai, oesterzwam, chorizo olie	19
ZALM VAN DE PLANCHA - Flamekissed spinazie en botersaus	19
THE WOODSMOKE PLEUROTUS - Oesterzwam van de smoker, dry rub en gepofte paprika ✓	16
RODE BIET IN ZOUTKORST - Grevenbroecker ✓	15
BATAAT - Esdoornsiroop, Vessems bloesem, duindoorn ✓	12
BRUSSELS SPROUTS - Pastrami, Mout&Rauch glaze	13
POMODORI SOEP - Gerookte crème fraîche ✓	10
SMOKED CHICKEN SOUP - Kippenfond, kokos, limoen, oesterzwam	13
PORKBELLY CARAMEL - Zoete aardappel, honing, bloesem karamel	17
PULLED LAMB - Chipotle creme, krokante ui en tartelette	17
STOOFVLEES - Gekarameliseerde bataat en rode biet	19
LAMB SAUSAGE - Geroosterde paprika, garum en amandel	18
SMOKING HOT BRISKET BALLS 7ST - Spicy mayo	14
GEGRILDE OSSENHAAS - Parmezaan, pijnboompitten en rucola	19
MINI TOURNEDOS - Oesterzwam, spruiten en rodewijnsaus	19
LOADED FRIES - pulled pork, chipotle, krokante ui, en cheddar	14
MAC AND CHEESE - Burnt ends van buikspek	15

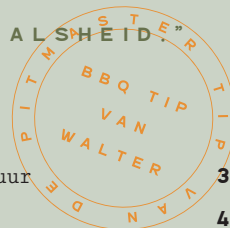
B I E R E N
B A R B E C U E
B E L E V I N G

The Finest Cuts

"EEN SELECTIE VAN DE MOOISTE STUKKEN VLEES,
ZORGVULDIG GESELECTEERD OP MARMERING, SMAAK EN MALSHED."

Steaks

TOURNEDOS - ♦ 180G ⊙ Ned. Baambrugge ∩ Variërend ⊖ 21D ♦♦♦♦ ≈ Fijne structuur	39
RIB EYE - ♦ 250G ⊙ Nederland ∩ MRIJ ⊖ 35D ♦♦♦♦ ≈ Stevige structuur	43
ENTRECOTE - ♦ 200G ⊙ Ned. Hooge Mierde ∩ Black Angus ⊖ 32D ♦♦♦♦ ≈ Zachte structuur	29
FLAT IRON STEAK - ♦ 200G ⊙ Nederland ∩ MRIJ ⊖ 21D ♦♦♦♦ ≈ Vlezige structuur	29



Côte de Boeuf

BOERDERIJ LINDENHOFF - ♦ 900G ⊙ Ned. Baambrugge ∩ Variërend ⊖ 35D ♦♦♦♦ ≈ Fijne structuur	122
DUBBELDOELRUND - ♦ 900G ⊙ Nederland ∩ MRIJ ⊖ 35D ♦♦♦♦ ≈ Stevige structuur	108

♦ Grammage ⊙ Herkomst ∩ Ras ⊖ Rijping ♦♦♦♦ Marmering ≈ Structuur

Sides

FLAME KISSED SPINAZIE - Knoflook en sjalot ✓	8
SPITSKOOL - Gepofte uit de BBQ met boemboe kruiden ✓	8
GEGRILDE ROMEINSE SLA - Ansjovis, Parmezaan en pijnboompitten	8
BATAAT - Gekarameliseerd met ahorn siroop ✓	9
BRUSSELS SPROUTS - Pastrami en beerglaze	13
PAPRIKA - Zwarte knoflook en romesco ✓	13
OESTERZWAM - Op lage temperatuur van de smoker met dry rub en tzatziki ✓	8
MAC AND CHEESE - Romige kaassaus en macaroni ✓	8
POFAARDAPPEL - Tzatziki ✓	6

Friet

FRIETJE - Mayonaise ✓	6
TRUFFELFRIET - Oude kaas en pijnboompitten ✓	8
BASILICUM EN PARMEZAAN - Basilicum mayonaise en geraspte kaas ✓	8
GROTE FRIET STOOFVLEES - Tomatenrelish en gepekeld komkommer	13

