

Zoete
bitterballen
voor bij de
thee of koffie
4,50

DESSERTS

RON GASTROBAR SURPRISE EI - 9,-

Een Ron Gastrobar surprise!

+ Sauternes 9,5

AARDBEIEN - 9,-

Met burrratasorbet, olijfolie en Thaise basilicum

+ Rietvallei Rooi Muscadel 7,-

KOKOSNOOT - 15,-

Met Black Pearl kaviaar en witte chocoladeschuim

+ Nicolas Feuillatte Champagne 13,5

GREEN GREEN GRASS OF HOME - 9,-

*Panna cotta met rozen met groene salade,
geitenmelksorbet en frambozen*

+ Beereauslese 9,-



WELKOM

*“Ron Gastrobar...waar het ooit allemaal begon.
Geen typisch sterrenrestaurant, wij doen het anders.”*

Ron Blaauw

RON'S CHOCOLATE TEMPTATION ICE

Voor twee personen

25,-

Voor de échte chocoladeliefhebber!

*Een emmer versgedraaid chocoladeroomijs met
verschillende chocolade toppings voor 2 personen.*

+ Amatus Monastrell 8,5

BETTY'S KAZEN

Kazen van Lamuse

PLATEAU MET 3 KAZEN - 9,-

PLATEAU MET 6 KAZEN - 15,-

Keuze uit:

Cornilly, Tomme Crayeuse, St. Felicien,

Epoisses, Wilde Weide, Stichelton

+ Amatus Monastrell 8,5

BEST OF GASTROBAR

Per gezelschap te bestellen tot 21.30.

ZALM

*Licht gemarineerde zalm met yuzu, rodekool
en krokante palmkool*

BBQ GROENE KOOL

*Geroosterde groene kool met Lardo di Colonnato, oester,
merg en mosterd dressing*

SNOEKBAARS

*Gebakken snoekbaars met gebrande boter,
spinazie en paddenstoelen*

OSSENSTAART

*Gesmoorde ossenstaart met romige aardappelpuree,
schuim van oude Beemster en vleesjus*

KWARTEL

*Gebakken kwartel, kippenjus en crostini met kippenlever
(van snavel tot poot)*

RON GASTROBAR 'SURPRISE EI'

Een Ron Gastrobar surprise dessert!

6 GANGEN MENU VOOR 62,50

*
*
*

GERECHTEN

Alle gerechten 15,-

FOIE GRAS

Crème van foie gras met rode biet, kers en yoghurt

PALING

Gerookte paling van Eveleens met crème van gerookte makreel, foreleitjes en waterkers

STEAK TARTAAR

Grof gedraaide bavette met cornichons, kappertjes, eidooier en gebakken vleesmayonaise

ZALM

Licht gemarineerde zalm met yuzu, rodekool en krokante palmkool

KALFSHERSENEN (V)

Gepocheerde kalfshersenen met salade van prei en sambaidressing
• Supplement kaviaar 10,-

CRÈME VAN EI

Luchtige eiercrème met koningskrab en Hollandaisesaus
• Supplement kaviaar 10,-

BBQ GROENE KOOL (V)

Geroosterde groene kool met Lardo di Colonnato, oester, merg en mosterddressing

SNOEKBAARS

Gebakken snoekbaars met gebrande boter, spinazie en paddenstoelen

LANGOUSTINE (V)

Gebakken langoustine met "Tel-Aviv chopped salad", en sinaasappelboter
• Supplement 10,-

OSSENSTAART

Gesmoorde ossenstaart met gerookte aardappelpuree schuim van oude Beemster en vleesjus

SPARE RIBS

"Ron's boneless spare ribs" met zuurkool en huisgemaakte sambal

KWARTEL

Gebakken kwartel, kippenjus en crostini met kippenlever (van snavel tot poot)

*
*
*

SIDES

FRITES - 5,-

Van de Frietboutique met dragonmayonaise

SALADE VERT - 7,5

Met geitenkaas en gepocheerd ei

PADDENSTOELEN - 7,5 *

Met topinamboer

BROCCOLI - 7,5

Met ponzuboter en pecannoten

BLOEMKOOL - 7,5 *

Ron's klassieke bloemkool met bruine boter en Pierre Robert

** Deze sides zijn ook als vegetarisch gerecht te bestellen (15,-).*

*
*
*

SPECIALS

Gerechten voor 2 personen

ZEEDUIVEL 60,-

Gegrilde zeeduivel met Lardo di Colonnato, spinazie, paddenstoelen en beurre blanc

ZEETONG - 40,-

Zeetong à la meunière met oma's aardappeltjes

KREEFT - 65,-

Met beurre de Paris gegratineerde kreeft en salade van meiknol

POUSSIN EN CROÛTE - 35,-

Piepkruiken met foie gras en croûte

BEEF WELLINGTON - 65,-

Ossenhaas met morieljeus

*
*
*

DRY-AGED RIBSTUKKEN

Van de BBQ voor 2 personen

RIBSTUK HOLSTEIN

75,-

Begonnen als melkkoe, maar na haar pensioen gevoerd met maïs en gerst. Na lang zoeken vonden we het perfecte Hollandse ribstuk! 3 tot 4 weken rijping

RIBSTUK USA BLACK ANGUS

90,-

De favoriet in New York City vanwege het zeer malse en sappige karakter van het vlees. Dezelfde leverancier als Peter Luger NYC. 3 weken rijping

RIBSTUK JAPANESE WAGYU

275,-

Origineel Wagyu "Kobe Style" rundvlees, rechtstreeks uit Japan. Bekend door haar superieure dooradering en extreem sappige smaak. Alleen voor echte fans!

** Geserveerd met merg, friet van de Frietboutique en bearnaisesaus.*

(V) = Vegetarische optie mogelijk.