

Zoete  
bitterballen  
voor bij de  
thee of koffie  
4,50

## DESSERTS

### RON GASTROBAR SURPRISE EI - 9,-

*Het Ron Gastrobar surprise ei!*

+ Sauternes 9,5

### CHOCOLADE GANACHE - 9,-

*Met karamel van gerookte spek en pindaroomijs*

+ Pedro Ximenez 9,-

### TARTELLETE - 9,-

*Met ananas en Italiaans schuim*

+ Rietvallei 7,-

### MILLEFEUILLE - 9,-

*Met mousse van melkchocolade,  
tonkabonen en ijs van banaan met rum*

+ Sauternes 9,5



## WELKOM

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

*Ron Blaauw*

## RON'S CHOCOLATE TEMPTATION

Voor twee personen

25,-

*Voor de échte chocoladeliefhebber!  
Een emmer versgedraaid chocoladeroomijs met  
verschillende chocolade toppings voor 2 personen.*

+ Pedro Ximenez 9,-

## BETTY'S KAZEN

*Kazen van Lamuse*

### PLATEAU MET 3 KAZEN - 9,-

### PLATEAU MET 6 KAZEN - 15,-

Keuze uit:

*Tomme du Chevre, Brillat Savarin,  
Langres au Calvados, Wrångebäck Ost,  
Reypenaer VSOP, Ol sciur blu di capra*

+ Amatus Monastrell 8,5

## BEST OF GASTROBAR

*Per gezelschap te bestellen.*

### GRAVLAX

*Gravlax van zalm met mierikswortel en daslook*

### FLAN VAN COQUILLE

*Flan van coquille met doperwtten en vadouvan beurre blanc*

### WITTE GOUD

*Witte asperges met hollandaisesaus, spinazie, zuring  
en krieltjes*

### DRAADJESVLEES

*Gesmoord rundvlees met gerookte aardappelpuree  
en schuim van oude Beemster kaas*

### SPARE RIBS

*"Rons boneless spare ribs" met goreng kentang,  
venkel en huisgemaakte sambal*

### RON GASTROBAR 'SURPRISE EI'

*Het Ron Gastrobar surprise dessert!*

6 GANGEN MENU VOOR 67,50

\*  
\*  
\*

## GERECHTEN

Alle gerechten 15,-

### FOIE GRAS

*Krokante roti paratha met foie gras en appelstroop*

### BOTERSLA

*Botersla met tomaat, crème van burrata, basilicum  
en sinaasappel-yuzudressing*

### STEAK TARTAAR

*Grof gedraaid rundvlees met lardo di colonnata en tapioca van soja*

### GRAVLAX

*Gravlax van zalm met mierikswortel en daslook*

### FLAN VAN COQUILLE

*Flan van coquille met doperwt en vadouvan beurre blanc  
• Supplement 2,5*

### GARNALEN DIMSUM

*Gestoomde dimsum met garnaal, shiitake en chorizobouillon*

### KONINGSKRAB

*Koningskrab met crème van bruine boter en bisque  
• Supplement 5,-*

### WITTE GOUD

*Witte asperges met hollandaisesaus, spinazie, zuring en krieltjes*

### KALFSHERSENEN

*Gepocheerde kalfshersenen met witlof en sambaldressing*

### DRAADJES VLEES

*Gesmoord rundvlees met gerookte aardappelpuree  
en schuim van oude Beemster kaas*

### SPARE RIBS

*"Rons boneless spare ribs" met goreng kentang,  
venkel en huisgemaakte sambal*

### LAM

*Lamsschnitzel met ansjoviscrème, rode ui en kummel*

### KAVIAAR - 10,-

*2 gram Black Pearl kaviaar toe te voegen bij elk gerecht.*

\*  
\*  
\*

## SIDES

### FRITES - 5,-

*Van de Frietboutique  
met dragonmayonaise*

### SALADE VERT - 7,5

*Met geitenkaas en  
gepocheerd ei*

### PADDENSTOELEN - 12,5

*Met topinamboer*

### BROCCOLI - 7,5

*Met en pecannoten  
en ponzuboter*

### BLOEMKOOL - 7,5

*Ron's klassieke bloemkool met  
bruine boter en Pierre Robert*

\*  
\*  
\*

## SPECIALS

Gerechten voor 2 personen

### KAVIAAR - 165,-

*Black Pearl kaviaar (50 gram) met garnituren*

### TARBOT - 55,-

*Tarbot van de BBQ, geserveerd met beurre rouge  
en friet van Frietboutique*

### ZEEDUIVEL - DAGPRIJS

*Zeeduivel van de BBQ, geserveerd met beurre rouge  
en friet van Frietboutique*

### ANSJOU DUIT ROYAL - 40,-

*Duif met foie gras en croûte*

### BEEF WELLINGTON - 70,-

*Ossenhaas met Parmaham en 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*

### ROOdBONT TOMAHAWK - 90,-

*Een dubbeldoelkoe uit Friesland die minder melk produceert,  
maar waardoor hij meer vet en eiwitten heeft.  
3 weken rijping*

### RIBSTUK USA BLACK ANGUS - 95,-

*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 - 285,-

*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.