

Zoete  
bitterballen  
voor bij de  
thee of koffie  
4,50

## DESSERTS

### RON GASTROBAR SURPRISE EI - 9,-

*Het Ron Gastrobar surprise ei!*

+ Rietvlei 7,-

### CHOCOLADE TAARTJE - 9,-

*met passievrucht en oranjebloesemsorbet*

+ Amatus 8,5

### MILLEFEUILLE - 9,-

*met aardbei, crème suisse en basilicum*

+ Rietvallei 7,-

## RON'S

### DROOMIJS

Voor twee personen

25,-

*Voor de échte ijsliefhebber!*

*Een emmer versgedraaid roomijs met  
verschillende toppings voor 2 personen.*

+ Sauternes 9,5

## BETTY'S KAZEN

*Kazen van Lamuse*

### PLATEAU MET 3 KAZEN - 9,-

### PLATEAU MET 6 KAZEN - 15,-

Keuze uit:

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

+ Amatus Monastrell 8,5



## WELKOM

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

*Ron Blaauw*

## BEST OF GASTROBAR

*Per gezelschap te bestellen.*

### GRAVLAX

*Gravlax van zalm met mierikswortel en daslook*

### LANGOUSTINE

*Langoustine van de BBQ met bisque en venkel*

### TROFIE PASTA

*Henneitje met trofie, chorizo en paramzaanse kaas*

### GEBAKKEN FOIE GRAS

*Bak foie met bietjes, waldorfsalade en VOC-jus*

### SPARERIBS

*"Rons boneless spare ribs" met gebakken bosui  
en huisgemaakte sambal*

### RON GASTROBAR 'SURPRISE EI'

*Het Ron Gastrobar surprise dessert!*

6 GANGEN MENU VOOR 67,50

\*  
\*  
\*

## GERECHTEN

Alle gerechten 15,-

### FOIE GRAS

*Rouleau van foie gras met kersen en pistache*  
• Supplement 2,5

### GRAVLAX

*Gravlax van zalm met mierikswortel en daslook*

### CARPACCIO VAN STAARTSTUK

*Dun gesneden runderstaartstuk met ansjovis crème en maggieplantolie*

### PALING

*Gerookte paling van Eveleens met brioche en eiersalade*  
• Supplement 2,5

### BURRATA

*Hele burrata met tomatencompote, aardbeien en Piment d'Espelette*

### TROFIE PASTA

*Zacht hennepitje met trofie, chorizo en parmazaanse kaas*

### COQUILLE

*Coquille "cheesecake" met courgette en vadouvan*  
• Supplement 2,5

### LANGOUSTINE

*Langoustine van de BBQ met bisque en venkel*

### KALFSHERSENEN

*Gepocheerde kalfshersenen met kimchi en sambaidressing*

### LAM

*Ravioli met lamsnavarin, feta, watermeloen en ras el hanout*

### SPARERIBS

*"Rons boneless spare ribs" met gebakken bosui en huisgemaakte sambal*

### GEBAKKEN FOIE GRAS

*Bak foie met bietjes, waldorfsalade en VOC-jus*

\*  
\*  
\*

## 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 pecannoten en ponzuboter*

### BLOEMKOOL - 7,5

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

\*  
\*  
\*

## SPECIALS

Gerechten voor 2 personen

### KAVIAAR

*Black Pearl kaviaar met garnituren*  
10 gram: 40  
30 gram: 110  
50 gram: 165

### TARBOTINE - 45,-

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

### TARBOT - PRIJS NAAR GROOTTE -

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

### ZEETONG - 85,-

*Zeetong van de BBQ, geserveerd met beurre noisette en friet van Frietboutique*

### ZEEBAARS - 40,-

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

### ANJOU DUIF ROYAL - 40,-

*Duif met foie gras en croûte*

### BEEF WELLINGTON - 70,-

*Ossenbaas met Parmaham en morieljejus*

\*  
\*  
\*

## DRY-AGED RIBSTUKKEN

### 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.