

Zoete
bitterballen
voor bij de
thee of koffie
4,50

DESSERTS

RON GASTROBAR SURPRISE EI - 9,-
Het Ron Gastrobar surprise dessert!
+ Rietvlei 7,-

CHOCOLADE TAARTJE - 9,-
met passievrucht en oranjebloesemsorbet
+ Amatus 8,5

MILLEFEUILLE - 9,-
met aardbei, crème suisse en basilicum
+ Rietvallei 7,-

RONS

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 L'amuse

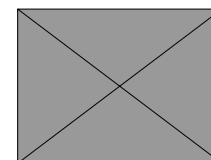
PLATEAU MET 3 KAZEN - 9,-

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

RUNDERSTAARTSTUK

Carpaccio van runderstaartstuk met ansjoviscrème en
maggieplantolie

LANGOUSTINE

Langoustine van de BBQ met bisque en venkel

LAM

Ravioli met lamsnavarin, feta, watermeloen
en ras el hanout

SPARERIBS

"Rons boneless spareribs" met gebakken bosui
en huisgemaakte sambal

RON GASTROBAR 'SURPRISE EI'

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

RUNDERSTAARTSTUK

Carpaccio van runderstaartstuk met ansjoviscrème 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 henneneitje met trofie pasta, chorizo en parmezaanse 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 spareribs" 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

Rons 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

XL 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,-

Ossenhaas met parmaham en morieljeus

*
*
*

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.