

Zoete
bitterballen
voor bij de
thee of koffie
4,50

DESSERTS

RON GASTROBAR SURPRISE EI - 9,-
Het Ron Gastrobar surprise dessert!
+ Sauternes 9,5

APPELTAARTJE - 9,-
met boerenjongensijs en caramel
+ Vin Santo 9,-

BLAAUWE KAAS - 9,-
*Roquefortijs met krokante walnoten
en pure chocolade*
+ Rietvallei 7,-



WELKOM

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

Ron Blaauw

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

BEST OF GASTROBAR

Per gezelschap te bestellen.

GRAVLAX

Gravlax van zalm met mierikswortel en honing-mosterdolie

RUNDERSTAARTSTUK

*Carpaccio van runderstaartstuk met ansjoviscreme en
maggieplantolie*

HOLLANDSE GARNALEN

*Salade van Hollandse garnalen met gerookte puree
en beurre blanc*

SLIPTONG

Krokante sliptong met ravigotte en schuimige bisque

SPARERIBS

*"Rons boneless spareribs" met krokante zuurkool
en huisgemaakte sambal*

RON GASTROBAR 'SURPRISE EI'

Het Ron Gastrobar surprise dessert!

6 GANGEN MENU VOOR 67,50 P.P.

*
*
*

GERECHTEN

Alle gerechten 15,-

FOIE GRAS

Rouleau van foie gras met compote van vijgen en pistache
• Supplement 2,5

GRAVLAX

Gravlax van zalm met mierikswortel en honing-mosterdolie

RUNDERSTAARTSTUK

Carpaccio van runderstaartstuk met ansjoviscreme en maggieplantolie

PALING

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

BURRATA

Burrata met bessencompote, jalapeñopeper en Thaise basilicum

TROFIE PASTA

Zacht henneneitje met trofie pasta, chorizo en Parmezaanse kaas

COQUILLE

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

HOLLANDSE GARNALEN

Salade van Hollandse garnalen met gerookte puree en beurre blanc

SLIPTONG

Krokante sliptong met raviogotte en schuimige bisque

KALFSHERSENEN

Gefrituurde kalfshersenen met aardpeer, ansjovis en cornichonboter

SPARERIBS

"Rons boneless spareribs" met krokante zuurkool en huisgemaakte sambal

GEBAKKEN FOIE GRAS

Foie gras met bietjes, rozijnen en Madeirajus

*
*
*

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 om te delen

KAVIAAR

Blck 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

ZEETONG - 85,-

In de pan gebakken, geserveerd met beurre noisette en friet van Frietboutique

KINGCRAB - 17,- PER 100 GRAM

Poot van de BBQ, geserveerd met bisque hollandaise en friet van Frietboutique. Per poot te bestellen.

BOERDERIJEEND - 90,- VOOR 4 PERSONEN

"alles" van de eend, met Tarte Tatin van vijgen, blaauwe bessencompote, eendenjus met foie gras.
*Vanwege exclusiviteit, één per dag beschikbaar.

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.