

Zoete
bitterballen
voor bij de
thee of koffie
4,50

DESSERTS

RON GASTROBAR SURPRISE EI - 9,50

Het Ron Gastrobar surprise dessert!

+ Sauternes 9,5

APPELTAARTJE - 9,50

met boerenjongensijs en caramel

+ Vin Santo 9,-

BLAAUWE KAAS - 9,50

Roquefortijs met walnoot en chocolade

+ Rietvallei 7,-

RONS

DROOMIJS

Voor twee personen

26,-

*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 - 10,-

PLATEAU MET 6 KAZEN - 17,-

PLATEAU MET 10 KAZEN - 27,-

Keuze uit:

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1 Selles sur Cher | 6 Tjonger |
| 2 Vacherin Suisse | 7 Boeren opleg |
| 3 Pont-l'Évêque | 8 Gruyère Alpage |
| 4 Epoisses Berthaut | 9 Gorgonzola Dolce |
| 5 Taleggio | 10 Lady's Blue |

+ 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 honing-mosterdolie

RUNDERSTAARTSTUK

*Carpaccio van runderstaartstuk met ansjoviscrème en
maggieplantolie*

HOLLANDSE GARNALEN

*Salade van Hollandse garnalen
met gerookte puree en boterjus*

SLIPTONG

Krokante sliptong met beurre blanc van zuurkool

SPARERIBS

"Rons boneless spareribs" met huisgemaakte sambal

RON GASTROBAR 'SURPRISE EI'

Het Ron Gastrobar surprise dessert!

6 GANGEN MENU VOOR 69,50 P.P.

GERECHTEN

Alle gerechten 17,50

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 ansjovis crème en maggieplantolie

PALING

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

BURRATA

Burrata met mangohummus, gele curry en koriander

BISQUE

Met coquille, kreeft en langoustine.
*supplement 12,5

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 boterjus

SLIPTONG

Krokante sliptong met beurre blanc van zuurkool

KALFSHERSENE

Gefrituurde kalfshersenen met aardpeer, ansjovis en cornichonboter

SPARERIBS

"Rons boneless spareribs" met huisgemaakte sambal

GEBAKKEN FOIE GRAS

Foie gras met bietjes, rozijnen en Madeirajus

SIDES

FRITES - 6,-

van de Frietboutique met dragonmayonaise

SALADE VERT - 8,5

met geitenkaas en gepocheerd ei

PADDENSTOELEN - 13,5

met topinamboer

BROCCOLI - 8,5

met pecannoten en ponzuber

BLOEMKOOL - 8,5

Rons klassieke bloemkool met bruine boter en Pierre Robert

SPECIALS

Gerechten om te delen

KAVIAAR

Blck Pearl kaviaar met garnituren
10 gram: 42,50
30 gram: 115,-
50 gram: 172,50

TARBOTINE - 47,50

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

ZEETONG - 87,50

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

KINGCRAB - 20,- PER 100 GRAM

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

BOERDERIJEEND - 92,50 VOOR 4 PERSONEN

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

ANJOU DUIF ROYAL - 42,50

Duif met foie gras en croûte

BEEF WELLINGTON - 72,50

Ossenbaas met Parmaham en morieljejus

DRY-AGED RIBSTUKKEN

RIBSTUK HOLSTEIN - 77,50

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

ROOBBONT TOMAHAWK - 92,50

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

RIBSTUK USA BLACK ANGUS - 97,50

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 - 292,50

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.