



DESSERTS

RON GASTROBAR SURPRISE EI - 9,50
Het Ron Gastrobar surprise dessert!
+ Sauternes 9,5

APPELTAARTJE - 9,50
Met caramel en boeren roomijs
+ Vin Santo 9,-

BLAAUWE KAAS - 9,50
Roquefortijs met walnoot en chocolade
+ Rietvallei 7,-



WELKOM

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

Ron Blaauw

BEST OF GASTROBAR

Per gezelschap te bestellen.

BOTERSLA

Botersla met oester en ansjovisdressing

STEAK TARTAAR

Grof gedraaid rundvlees met witte ui en mergdressing

ZEEBAARS

*"Cheesecake" van zeebaars met witlof, passievrucht
en beurre blanc*

LAM

Trofie pasta met lamsbout, fetaschuim en watermeloen

SPARERIBS

*"Ron's boneless spareribs" met krokante chimichurri
en jalapeño peper*

RON GASTROBAR 'SURPRISE EI'

Het Ron Gastrobar surprise dessert!

6 GANGEN MENU VOOR 69,50 P.P.

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 Gruyère Alpage |
| 3 Pont-l'Évêque | 8 Boeren opleg |
| 4 Epoisses Berthaut | 9 Gorgonzola Dolce |
| 5 Taleggio | 10 Lady's Blue |

+ Amatus Monastrell 8,5

*
*
*

GERECHTEN

Alle gerechten 17,50

FOIE GRAS

*Terrine van foie gras met paling van Eveleens,
lavas en witte port
supplement 2,5*

BOTERSLA

Botersla met oester en ansjovisdressing

OMELET

*Omelet van doperwten met koningskrab en schuim van chorizo
supplement 2,5*

STEAK TARTAAR

Grof gedraaid rundvlees met witte ui en mergdressing

RODE MUL

Gebakken rode mul met kappertjes en crème van gerookte mosselen

ZEEBAARS

*"Cheesecake" van zeebaars met witlof, passievrucht
en beurre blanc*

WITTE GOUD

*Hollandse asperges in beurre noisette gebakken met
Lardo di Colonnata en zuring*

KREEFT

*Ravioli van kreeft met bisque en zeekraal
supplement 7,5*

GROENE KOOL

Groene kool van de BBQ met merg en emulsie van komijn

LAM

Trofie pasta met lamsbout, fetaschuim en watermeloen

KALFSZWEZERIJK

*Gebakken zwezerik met spitskool, grapefruit
en pindadressing*

SPARERIBS

*"Ron's boneless spareribs" met krokante chimichurri
en jalapeño peper*

*
*
*

SIDES

FRITES - 6,-

*van Frietboutique
met dragonmayonaise*

SALADE VERT - 8,5

*met geitenkaas en
gepocheerd ei*

PADDENSTOELEN - 13,5

met topinamboer

BROCCOLI - 8,5

*met pecannoten
en ponzuboter*

BLOEMKOOL - 8,5

*Rons klassieke bloemkool met
bruine boter en Pierre Robert*

*
*
*

SPECIALS

Gerechten om te delen

1/2 DOZIJD OESTERS - 32,50

Fine de Claire - met sjalotten edik

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*

ZEEBAARS - 47,50

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

RODE POON - 42,50

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

BOERDERIJEEND - 92,50 VOOR 4 PERSONEN

*"alles" van de eend, met tarte tatin van vijgen, blaauwe
bessencompote, eendenjus met foie gras.*

ANJOU DUIF ROYAL - 42,50

Duif met foie gras en croûte

BEEF WELLINGTON - 72,50

Ossenhaas 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*

ROOdBONT 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 sap-
pige karakter van het vlees. Dezelfde leverancier als
Peter Luger NYC. 3 weken rijping*

RIBSTUK JAPANSE WAGYU - 292,50

*Origineel Wagyu 'Kobe Style' rundvlees, rechtstreeks uit
Japan. Bekend door haar superieure dooradering en extreem
sappige smaak. Alleen voor échte fans!*

Geserveerd met merg,
friet van Frietboutique en bearnaisesaus.