

## HOOFDGERECHTEN VIS /MAIN COURSE FISH

### Mixed vis van steak en bier € 20,25

Tong rolletjes gevuld met zalm, wilde gamba's, gerookte zalm en inktvis

*Tongue rolls filled with salmon, wild gambas, smoked salmon and squid*

 Biersuggestie: Wieckse Witte

### Gegrilde zalmfilet € 19,95

Gegrilde zalmfilet met wittewijnsaus en seizoensgroente

*Grilled salmon with white wine sauce and seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Witte Trapist

### Tongscharrolletjes € 15,95

Tongscharrolletjes gevuld met zalm, wittewijnsaus en seizoensgroente


*Tongue rolls filled with salmon, white wine sauce and seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Witheer

### Wilde grote gamba's € 18,95

Wilde gamba's bereid met een pittige saus van knoflook, Spaanse peper en aioli

*Wild big gambas prepared with spicy sauce of garlic, Spanish peppers and aioli*

 Biersuggestie: Mongozo Mango

## KINDERMENU

Friet met frikandel/ French fries with mince sausage € 8,95

Friet met kroket/ French fries with croquette € 8,95

Friet met kipsaté/ French fries with chicken satay € 8,95

Friet met spareribs/ French fries with spareribs € 8,95

Friet met kipnuggets/ French fries with chicken nuggets € 8,95

## PASTA'S

Vegetarische pasta. Keuze uit tagliatelle of penne met roomsaus € 12,50

*Vegetarian pasta. Choice of tagliatelle or penne with cream sauce*

Per supplement:

Kip/chicken	€ 3,50
Zalm/salmon	€ 6,50
Gamba's/gambas	€ 4,75

## NAGERECHTEN/DESSERTS

### Huisgemaakte chocolade brownie met vanille-ijs € 7,95

Homemade chocolate brownie with vanilla ice cream

### Kletskoppen met vanille-ijs € 6,95

Kletskoppen (thin cookie) with vanilla ice cream

### Crème brûlée met vanille-ijs € 8,95

Crème brûlée with vanilla ice cream

### Ijs flensjes met chocoladesaus € 7,95

Ice crêpes with chocolate sauce

### Dame blanche met warme chocoladesaus € 6,95

Dame blanche with hot chocolate sauce

### Cheesecake met aardbeiensaus € 7,50

Cheesecake with strawberry sauce

### Dudok appeltaart met vanille-ijs en slagroom € 6,95

Dudok apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

### Red velvetcake met creamcheese € 6,50

Red velvetcake met creamcheese met een laag witte chocoladeschaafsel

Red velvetcake with creamcheese with a layer of white chocolate shavings

## BEN & JERRY'S ICE CREAM €6,95

Keuze uit: **Strawberry shortcake** of **Cookie dough**

# MENUKAART



 Karel Doormanstraat 290, 3012 GP Rotterdam

 010 433 25 82

 [www.steakbierrestaurant.nl](http://www.steakbierrestaurant.nl)

 [steakbier](https://www.facebook.com/steakbier)

 [steakbier\\_rotterdam](https://www.instagram.com/steakbier_rotterdam)





## VOORGERECHTEN/APPETIZERS

**Brood met smeersels – Bread with spreads € 6,95**

**Nacho's uit de oven € 8,25**

Warme tortilla chips met tomaten, jalapeños, rode uien met gesmolten cheddar en mozzarella kaas

*Warm tortilla chips with tomatoes, jalapeños, red onions with melted cheddar and mozzarella cheese*

**Gemarineerde olijven – Marinated olives € 5,75**

**Tapas plank € 13,85**

Met verschillende soorten ham en vis

*Tapas board with different types of ham and fish*

**Carpaccio van Waards Rund € 12,50**

Carpaccio met truffel mayo, pijnboompitten, kappertjes, spek, Parmezaanse kaas en rucola

*Carpaccio of Waards beef with truffle mayo, pine nuts, capers, bacon, Parmesan cheese and arugula*

**Gamba's pil pil € 10,25**

Gepelde gamba's gebakken in olijfolie, zeezout, bieslook en knoflook met toast (6 stuks)

*Peeled gambas baked in olive oil, sea salt, chives and garlic with toast (6 pieces)*

**Gefrituurde Calamaris met aioli € 9,25**

*Fried calamaris with aioli*

**Gebakken champignons € 7,25**

Gebakken champignons in pittige botersaus met toast

*Baked mushrooms in spicy butter sauce with toast*

**Soep van de chef € 6,25**

Dagelijks verse huisgemaakte soep  
*Daily fresh soup from the chef*

### Extra bijgerechten:

Friet/Fries	€ 2,65
Gebakken aardappels/Baked potatoes	€ 2,60
Gepofte aardappel/Jacket potatoes	€ 2,50
Stokbrood/Baguette	€ 2,65
Mais kolf/Corn cob	€ 2,25
Rijst/Rice	€ 2,50
Saus/Sauce: Peper saus, Paddenstoelen saus, Kruidenboter, Rode wijnsaus, Bearnaise saus	€ 1,95
<i>Pepper sauce, mushroom sauce, herb butter, red wine sauce, bernaïse sauce</i>	

## HOOFGERECHTEN VLEES /MAIN COURSE MEAT

Alle hoofdgerechten zijn inclusief friet, gebakken aardappels of gepofte aardappel. Andere bijgerechten of saus bij het vlees worden bijgerekend.

All main courses include fries, baked potato or jacket potato. Other side dishes or sauce with the meat are charged extra.

**Cote du boeuf van Angus beef (650/700 gram) € 40,95,-met seizoensgroente**

*Cote du boeuf from the grill (650 grams) with seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Noordtsingel

**Gegrilde Angus steak met seizoensgroente € 22,75**

*Grilled Angus steak with seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Straffe Hendrik


**Gegrilde Angus ribeye met seizoensgroente € 25,25**

*Grilled Angus ribeye with seasonal vegetables*

 Biersuggestie: La Chouffe

**Gegrilde runder entrecôte van Angus beef € 22,75 met seizoensgroente**

*Grilled Angus entrecôte with seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Westmalle Dubbel

**Gegrilde T-bone steak (500 gram) € 27,95 met seizoensgroente**

*Grilled T-bone steak (500grams) with seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Judas

**Gegrilde kipfilet met seizoensgroente € 15,95**

*Grilled chicken breast with seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Pauwel Kwak

**Varkenshaasmedaillons met seizoensgroente € 15,50**

*Pork tenderloin medallions with seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Rochefort 8

**Steak & Bier Hamburger (220 gr) € 16,25**

Brioche brood met zoetzure komkommers, uien, tomaat, crispy bacon, cheddar kaas en huisgemaakte hamburger saus

*Brioche bread with sweet and sour cucumbers, onions, tomato, crispy bacon, cheddar cheese and a homemade sauce*

 Biersuggestie: Erasmus bier

**Gebakken kalfsschnitzel € 18,95 met spek, uien, champignons en seizoensgroente**

*Baked veal schnitzel with bacon, onions, mushrooms and seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Affligem Blond

**Kipsaté ajam met gebakken uitjes en kroepoek € 15,95**

*Chicken satay ayam with fried onions and kroepoek*

 Biersuggestie: Vedett

**Gegrilde lamskoteletten met seizoensgroente € 23,95**

*Grilled lamb chops with seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Palm

**Mix grill: kip, varken, lams, biefstuk € 24,50 en seizoensgroente**

*Mix grill: chicken, pork, lamb, beef and seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Delerium

**Surf en turf: biefstuk, gamba's met seizoensgroente € 23,95**

*Surf and turf: steak and king prawns with seasonal vegetables*

 Biersuggestie: Rotterdamse Trots

**Spareribs (onbeperkt voor 2 uur. Elke ronde kunt u 1 smaak uitkiezen) € 17,75**

Smaken: ketjap, spicy, kruidenboter, tandoori kruiden, chimichurri, honing of bbq. - *Flavors: soy sauce, spicy, herb butter, tandoori herbs, chimichurri, honey or bbq. (unlimited for 2 hours, each round you can choose 1 flavour)*

 Biersuggestie: Heineken Pils

**Dag specialiteit van de chef - Daily special from the chef € 26,95**

*Vraag aan de chef of bediening wat de specialiteit van de dag is. Ask the chef or waiter what the daily special is.*