

Eet smakelijk!

Voel je op je gemak bij Mahl & Meute

We zijn net als jullie. Wij zijn uniek, individueel, een bonte groep mensen voor wie goed eten vanzelfsprekend is. We houden van lekker eten. We voelen ons op ons gemak als we samen eten. Vrolijk of romantisch, uitgelaten of genietend. Dus samen met jullie een geweldige meute. Het is jouw beslissing vandaag.

We zijn gek op vlees. We houden van rundvlees en streven ernaar jullie te verrassen met uitstekende rassen en sneden. Dierenwelzijn is erg belangrijk voor ons en we deze verantwoordelijkheid aanvaarden wij graag. Omdat het beste restaurantbelevensamen delen is, kunnen jullie alle bijgerechten, sauzen en dips in ruime porties bestellen. Geniet ervan om de tafel eruit te laten zien als een feest, dat geschikt is voor een koning.

We bieden je veganistische gerechten, ambachtelijk bier, geweldige wijn, cadeau-bonnen en evenementen voor kleine en grote gezelschappen. Pinnen is mogelijk in het restaurant.



Voedsel voor de ziel

en voor elke gelegenheid

Samen eten is goed voor de ziel. We willen jullie graag een pauze gunnen en wensen dat iedereen zich op zijn gemak voelt. Daarom serveren wij alle bijgerechten en sauzen samen op de tafel, om te delen. Beslis en geniet samen. Het doet goed om als meute samen van zijn medemensen en het eten te genieten. Hoe is het als er vandaag geen mobiele telefoons zijn? Stapel ze op tafel en wie het eerste belt, betaalt de volgende drankjes.

We raden onze **familie- en vriendenstijlmaaltijd** aan als je met een **groep van 10 en meer bent**. Je krijgt voorgerechten, hoofdgerechten en desserts om te delen. We zetten alles op tafel klaar om te snacken, 2 of 3 gangen menu. Gelieve te reserveren Perfect voor bedrijfs- en kerstfeesten.

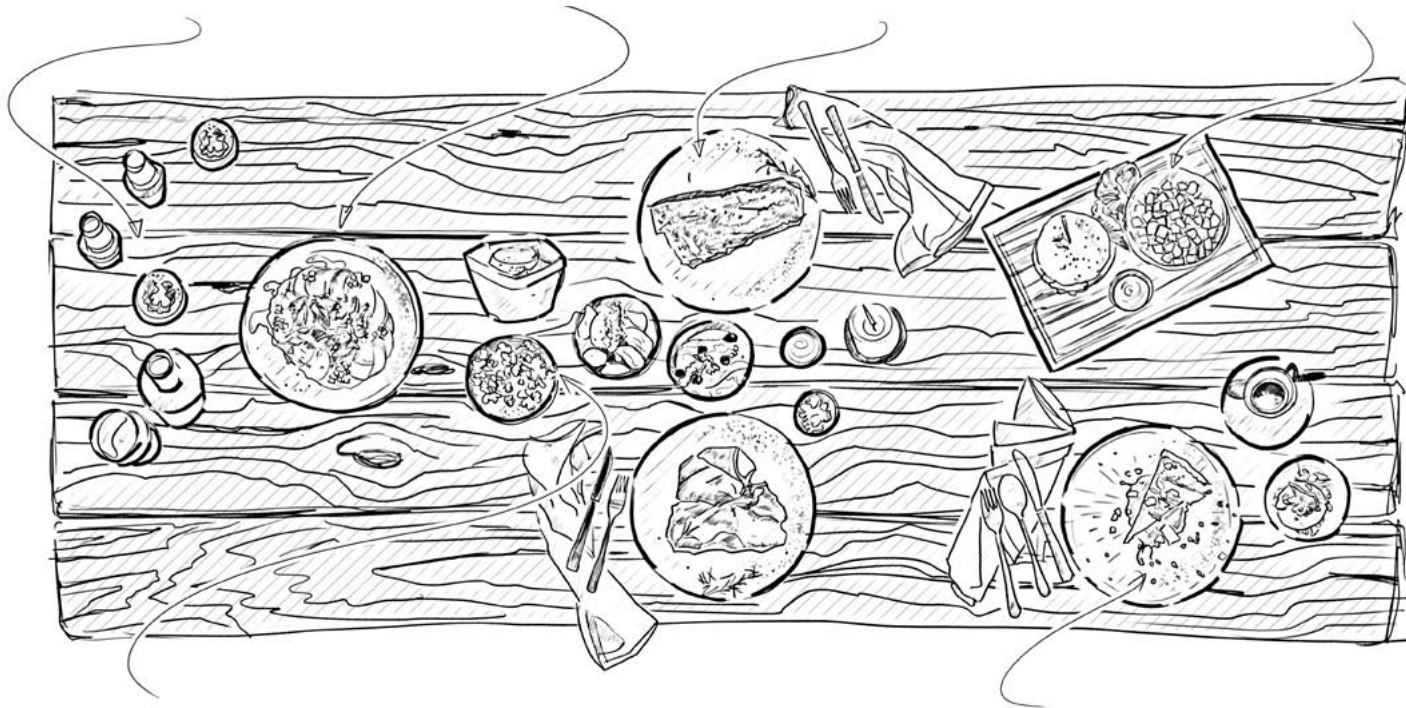
En als je een **grote meute** bent en iets speciaals te vieren hebt, zijn we er voor jou als "Freudentaumel". Bruiloften zijn onze belangrijkste festiviteiten. We houden ook van jubilea, bedrijfsfeesten en andere festijnen.

1) Waarschijnlijk heb je dorst. Je kunt kiezen voor heerlijke wijn, ambachtelijk bier, highballs of frisdrank. Wij adviseren jullie graag.

2) Onze voorgerechten zijn een goede start van een geweldige avond.

3) Kies het hoofdingrediënt van de maaltijd. Exellente steaks, gevogelte of vis (100% dierenwelzijn) en specialiteiten uit de Dry Ager.

* We bieden ook lekkere veganistische en vegetarische gerechten, zoals de quinoa burger aan.



4) Kies een pakket met bijgerechten en sauzen . We serveren alles in schalen om het delen gemakkelijk te maken.

5) Een klein toetje na het pure plezier van vlees. En een espresso of digestief, toch?

Geniet van de maaltijd

Eet smakelijk

VOORGERECHTEN

Zalm Tartaar

De gehakte zalmfilet wordt in jenever gepekeld. Geserveerd met gemarineerde bloemkool met rozijnen, geroosterde havermout, knoflook en gerookt zout. We mengen de juiste dressing van zure room, limoenzeste en bieslook. | 11,50

Geitroomkaas crème brulee

De knapperige suikerkorst barst en laat de romige geitenkaas zien. Daarnaast serveren we gestoofde rode biet, appel, frambozenvinaigrette en groenten. | 9,50

Beef Tea

Theetijd bij de Mahl & Meute. We schenken een heerlijk aromatische vleesbouillon op gesneden rauwe filetpunten en wortelgroenten. | 7,90

Zoete aardappelchili-soep ^(v)

Een geweldige begin voor ogen, neus en mond. Licht pittig met gember en chili, deze vegane soep, op basis van groentebouillon, is goed afgerond. | 6,50

Carpaccio

Alle ingrediënten zijn relatief intensief in hun aroma. In de mond zorgen rundvlees, gebakken paddestoelen, rucola, parmezaan, tomatensaus en gesneden champignons voor fantastische smaakmomenten. | 12,50

ONTWERP JE HOOFDMAALTIJD

1. Kies je middelpunt

Kies eerst een stuk vlees. Dat is het middelpunt van je maaltijd. Voor een smakelijke korst grillen we het rundvlees op 800 graden. Alle steaks worden geserveerd voor de perfecte smaak "medium". Of toch liever een lekkere vegane Burger?

Filet/Ossehaas

Black Angus, Jack's Creek, Australië, 200 g | Het Australisch-Vlaamse gras geeft het super malse, sappige vlees een karakteristieke kruidige smaak. En extra graanvoer zorgt voor een karamelsmaak. Wint regelmatig in de teamtest. | 36,50

Entrecote (Sashi Gold) – Winnaar van de World Steak Challenge 2018 & 2019

Ayrshire, JN Meat International, Finland, 300 g | Sashi staat voor de fijne marmering van het vlees, malsheid en sappigheid. De leverancier is compromisloos in het handhaven van hoge normen op het gebied van veeteelt, opfok en voeding. Dit maakt de steak met het uitgesproken dikke vettoeg een delicatessen voor vleesliefhebbers. | 35,50

Entrecôte Wagyu

Wagyu, Jack's Creek, Australië, 300 g – Het is de ultieme steak. Een kostbaar stuk vlees voor fijnproevers. In vergelijking met het Japanse origineel met een hoog vetgehalte, verenigt onze steak malsheid, sappigheid en bite. | 99,00

Rumpsteak (dry aged) – gouden medaille bij de World Steak Challenge 2017 & 2018

Geselecteerde rassen, John Stone, Ierland, 300 g – Onze leverancier selecteert alleen het beste Ierse gras, voor uniek vlees. Het lager is volledig traceerbaar. Alle boerderijen zijn geaccrediteerd door het wereldwijd toonaangevende duurzaamheidsprogramma. | 34,50

Sirloin (Gold Label)

Black Angus, Greater Omaha, VS, 250 g – De entrecote is een mager en zacht deel van het been. Het voeren van maïs leidt tot een zoete smaak. Hoge vleeskwiteit zorgt voor een sappige en volle eetervaring. Het gouden Label garandeert een uitstekende malsheid, sappigheid en smaak. | 24,50

Teres Major (Gold Label)

Black Angus, Greater Omaha, VS, 250 g | Deze stuk (uit de schouder) wordt ook petite tender genoemd en belooft een extra mals stuk rundvlees. Het wordt kort gebakken en dan voorgesneden. | 27,00

Chuck Flap

F1 Wagyu-Angus, Jack's Creek, Australië, 250 g – De voeding, het vrije leven en de hoge leeftijd bij het slachten maken deze steak tot een wereldwijd gevraagde prime steak. We bereiden dit onderste deel van de nek in de Teppanyaki-stijl. We grillen individuele stukken en bestrijken ze met Teriyaki-saus. | 29,50

Flank steak

Black Angus, Heritage Angus Beef, Canada, 250 g | Het vee eet het weelderige groene gras van de Canadese prairies en krijgt daardoor een sterk vleesaroma. Heritage Angus Beef is natuurlijk rundvlees van de beste kwaliteit – in de geest van de natuur. We zullen het kort bakken en voorsnijden. | 27,50

Gemarineerde runderribben

Gemarineerde korte ribben, 400 g – 3 dagen gebeitst met Amerikaanse bourbon, honing, ketchup, gerookte paprika, cayennepeper en cubebpeper. Het botermalse stoven duurt 24 uur. Voor het serveren leggen we het in de 950 graden grill. | 24,50

Maiskip

Kikok, Münsterland, 250 g | Het langzaam opgroeien volgens de Kikok-filosofie biedt naast meer dierenwelzijn ook voor een stevig en aromatisch vlees met de predikaten "sappig" en "zacht". | 14,50

Zalmfilet

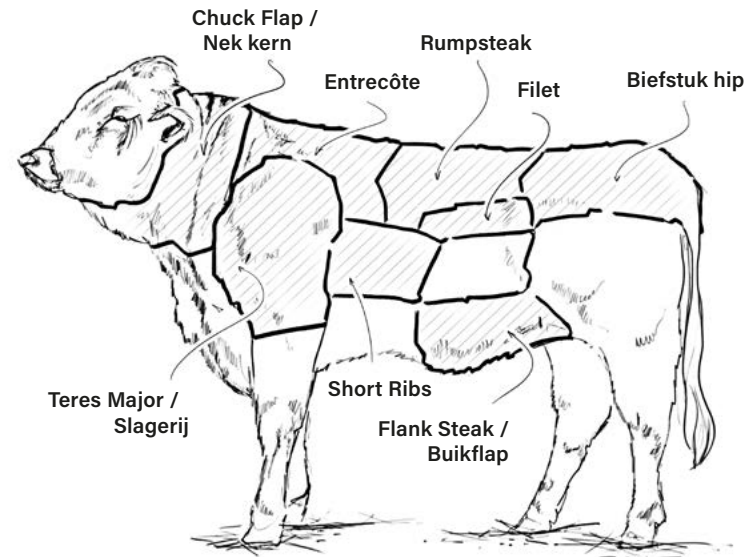
Westfjorden / IJsland, 200 g – Er wordt ons vaak gevraagd waarom de zalm zo lekker is. Hier is het geheim. Het is gebeitst met lichte sojasaus, mirin, sake, sinaasappel en gember. De vis wordt duurzaam gekweekt in kristalhelder, voedzaam water. 100% traceerbaar van ei tot vis. | 16,50

Mahl & Meute Burger

Onze burger heeft maar weinig ingrediënten nodig om heerlijk te zijn: tomaat, augurk, rode ui, sla, knoflookmayonaise en bbq-saus met zoethout. Het rundvleespasteitje omhult het vakmanschap van de slager en de chef. Dat maakt het bijzonder. | 14,50

Quinoa Burger ^(v)

Genieten hoeft niet altijd vlees te betekenen. De vegane burger wint met het sappige quinoa pasteitje, tomaat, gepekeld komkommer, rode ui, sla en chili korianderzaadroom | 12,50



Rare, medium of well done

Iedereen heeft zijn eigen voorkeur om van vlees te genieten. Dit wordt onderscheiden op basis van de kerntemperatuur.



Bijna rauw	ca. 38 graden kerntemperatuur – rauw van binnen
Rood	ca. 47 graden kerntemperatuur – bijna rauw in de kern
Rosé	ca. 54 graden kerntemperatuur – compleet roze
Rosé doorbakken	ca. 60 graden kerntemperatuur – roze / grijs
Doorbakken	boven 65 graden


De temperatuur is van toepassing op de filet en kan variëren voor andere steaks. Tenzij anders gevraagd, grillen we steaks medium.

Speciale stukken vlees rijpen verder onder onze supervisie in de Dry Ager. De selectie verandert regelmatig en is beperkt. We bevelen jullie dit speciale genot graag persoonlijk aan.

2. Maak je maaltijd compleet

We willen graag dat je de maaltijd "Mahl" deelt en ervan geniet. Daarom serveren we alle bijgerechten en dipsausjes in verschillende porties, aangepast bij het aantal personen van de "Meute" en de eetlust. Jouw maaltijd, jouw beslissing. Alle gerechten worden geserveerd in apart servies en kunnen gemakkelijk worden gedeeld.

Kleine "Meute"		Grote "Meute"	
ca. 2 – 3 personen	4 x bijgerecht 3 x saus	ca. 3 – 4 personen	6 x bijgerecht 4 x saus
	26,90		38,90

Tafeltje dek je	
vanaf 5 personen	We hebben de perfecte maaltijd samengesteld uit bijgerechten en sauzen. Laat je verrassen.
	per persoon 11,50

2.1 Bijgerechten

elk extra bijgerecht 5,50

Gebakken aardappelen

We houden van aardappelen, rustiek en eenvoudig bereid. Uit één stuk en met schil. De bruine boter geeft het een licht nootachtige smaak en tijm en zeezout een fijn aroma.

Zoete aardappelblokjes ^(v)

Een heerlijk bijgerecht met vlees. Gefrituurde zoete aardappelblokjes, perfect voor het opnemen van het vleessap en sauzen. Absoluut geschikt voor truffelmayonaise.

Patat ^(v)

Patat frites, of een beetje zondigen, dan: Premium steakhouse friet, met schil.

Dunne tagliatelle

Noedels zijn een eerlijk, eenvoudig gerecht met een eeuwenoude traditie. De Italianen voegen passie en wij de basilicumpesto, rucola en Parmezaanse kaas toe. Dit maakt dit bijgerecht lekker romig en een goede begeleider van vlees en vis.

Gegratineerde Zoete Aardappel ^(v)

We wilden een aardappelschotel op de menukaart. Maar iets in "Meute-stijl". Daarom is deze gratin enigszins Aziatisch geïnspireerd. Met kokos, kafir limoenblad, Spaanse peper, rode ui en koriander.

Gepureerde selderij met witte chocolade

Dit bijgerecht zal je verrassen, een creatief idee bij het proefkoken. De combinatie van witte knolselderij en gekarameliseerde witte chocolade kan verslavend zijn. Dus wees voorzichtig.

Gegrilde groene asperges

Herinneringen aan BBQ in de tuin of een festival in het park. Het wordt rauw gebakken tot het mooi bruin is. De pure aspergesmaak wordt aangevuld met een saus met witte balsamico-azijn en honingtomaten.

Sjalotten

We nemen de hele sjalotjes en koken ze in een saus met veel portwijn. Daardoor ontstaat een intens aroma en een geweldige donkere kleur. Mosterdzaad is een knapperig onderdeel.

Gegrilde Puntpaprika ^(v)

De kunst ligt in reductie. Voor dit bijgerecht hebben we rode puntpaprika's nodig, een beetje olie om te frituren en sasam. Dit is voldoende om de paprika een nieuw aroma te geven.

Chinese kool

De basis voor dit gerecht is geïnspireerd op een klassieke Duitse koolschotel. Om een evenwaardige bijdrage aan de maaltijd ("Mahl") te leveren, voegen we truffelcrème, gekarameliseerde zaden en noten toe.

Champignons

We laten de champignons heel en zorgen voor de perfecte metgezel die we vonden in donkere balsamico-azijn. Het bijgerecht heeft een fijne zuurgraad en verrijkt elke steak.

Baby spinazie

Waarschijnlijk door een ongeschreven wet is babyspinazie voorgeschreven op de menukaart in de steakhouse-omgeving. We wilden het ons niet te gemakkelijk maken en je laten zien hoe je het gerecht spannend kunt maken door gember en cherrytomaatjes toe te voegen.

Gebakken spekbonen

Het bijgerecht is een eerbetoon aan de traditionele bundel bonen met spek. Iedereen kent het. Met Westfaalse ham en gebakken in paneermeel is dit gerecht een favoriet van onze gasten en medewerkers.

Gemengde salade met mosterdzaaddressing

De kleine salade is door ons gekruid en smaakt heerlijk fris en licht. Dus een goede aanvulling op je bijgerechtpakket. Met komkommer, tomaat, puntpaprika en groene gemengde sla.

2.2 Sauzen

Elke extra saus 3.00

Ketchup / Mango Chutney ^(v)

Braadjus / Port wijn

Aardappelschuimsaus/ rook

BBQ Saus / Zoethout ^(v)

Kruidenboter

Chilli korianderzaad crème ^(v)

Tomaten-Chutney / Tamarinde ^(v)

Noten-botersaus met rozemarijn en tijm

Knoflookmayonaise

Kersensaus / groene peper

Truffelmayonaise

Bieslook en citroen zure room

DESSERTS

New York cheesecake

Cheesecake is al lang geen insidentip meer. Onze variatie is wat delicateser en platter dan de Amerikaanse versie en op smaak gebracht met limoen en limoengel. | 5,50

Chocoladetaart

We willen hardop schreeuwen: CHOCOLADE! Omdat het iedereen blij maakt. Onze Franse taart met amandel en kardemom zal jouw avond verzoeten. | 5,50

Crème Brûlée

Een andere klassieker die we een lekkere draai geven. De fijne citrusmaak door het citroengras, frisheid en karakter door bloedsinaasappel- en rozemarijnsorbet en de absolute klapper met Timut peper. | 6,50

Variatie van yoghurt, abrikoos en amandel

Speels fruitig, zoet en licht. Yoghurtroom, abrikozensaus, sorbet van gedroogde abrikozen. | 6,50

Zelfgemaakt ijs

Creatief en regelmatig wisselend. Achter deze korte beschrijving schuilt de schat aan ideeën, humor en toewijding van het keukenteam. Deze soorten krijg je alleen bij ons. Een grote bal. | 4,50

^(v) Alle gemarkeerde gerechten zijn veganistisch bereid.

Alle prijzen in Euro inclusief BTW. Een gedetailleerde beschrijving van mogelijke additieven en / of allergenen vraag het servicepersoneel. De gegevens van het gewicht hebben betrekking op het brutogewicht. Er is ongeveer een klein grillverlies van ongeveer 15 – 20%.

Dierenwelzijn

Onze houding

We eten graag vlees. We zijn ons ervan bewust dat dit vandaag ook verantwoordelijkheid betekent. Daarom hechten we veel belang aan **dierenwelzijn**. We zijn tegen fabriekslandbouw en respectloze behandeling. Het welzijn en de bescherming van landbouwhuisdieren is belangrijk voor ons. Bij het selecteren van leveranciers en het samenwerken zorgen we ervoor dat de dieren goed worden gefokt en grootgebracht.

Wat kan je doen?

- Let tijdens het vlees kopen op de juiste dierenwelzijnskeurmerken
- Minder vlees eten.
- Informeer jezelf
- Vermijd lage prijzen in winkels en horeca. Deze gaan meestal ten koste van het dierenwelzijn.
- Vraag naar herkomst en veehouderij

Dry ager en boerderij Keil

Oorsprong is belangrijk

Een rund is een levend wezen en geen industrieel product. Het heeft 2 ossenhazen, die slechts ongeveer 2% van het vlees uitmaken. En entrecotes groeien niet in de koelkast. Er zijn veel meer uitstekende stukken vlees. Het is tijd om het **hele dier** te gebruiken. We werken samen met Hof Keil. We hebben nu ook uw hulp nodig. Vraag ons naar specialiteiten, wees nieuwsgierig en laat je inspireren.

We gebruiken een zeer traditionele methode in het restaurant om de vleeskwaliteit te verbeteren. In de rijpingskast "Dry Ager" kun je de droge veroudering bewonderen en je favoriete stuk kiezen. Het vlees rijpt enkele weken onder gecontroleerde omstandigheden om een intensere smaak te ontwikkelen. Aroma's van noten en boter ontwikkelen zich en het vlees wordt over het algemeen malser.