

FF ANDERS MENU

KEUZEMENU

VOORGerecht, HAMBURGER,

NAGerecht NAAR KEUZE:

Dinsdag t/m zondag: €19,95

Menu's worden geserveerd met verse friet en rauwkost.

ALLEEN HAMBURGER: €9,95

Geserveerd met verse friet en rauwkost

VOORGerecht, HOOFDgerecht,

NAGerecht NAAR KEUZE:

Dinsdag t/m zondag: €22,50

Menu's worden geserveerd met verse friet en gewokte groente

ALLEEN HOOFDgerecht €15,95

Geserveerd met verse friet en gewokte groente

✓ Staat voor onze vegetarische gerechten.

WIST U DAT..

AL ONZE GERECHTEN UIT DE HOUTSKOOLOVEN KOMEN.

Onze grill is een houtskool gestookte oven die we elke avond voor het diner opstoken tot 400 graden Celsius. Hoogwaardige houtskool en een perfect te regelen doorstroming van de hete lucht, zorgen voor een authentieke, sappige en heerlijke herkenbare smaken. Om je bord bij af te likken.

ONZE VEGA BURGER 7 KEER DUURZAMER IS DAN GEWOON VLEES.

Ontwikkeld in de Hamburgerstraat te Utrecht in navolging van Einsteins gedachte: "Niets kan onze gezondheid en het voortbestaan van het leven op aarde zoveel helpen als de evolutie naar een vegetarische levenswijze." – Albert Einstein.

BURGERS

CLASSIC BURGER

200 gr. Burger, tomaat, rode ui, augurk, huisgemaakte hamburgersaus en sla.

CHEESE BURGER

200 gr. Burger, tomaat, rode ui, augurk, kaas, huisgemaakte hamburgersaus, sla.

SPECIAL BACON BURGER

200 gr. Burger, tomaat, rode ui, augurk, kaas, spek, huisgemaakte hamburgersaus, sla.

BRIE BURGER

200 gr. Burger, brie, walnoten, honing, sla.

TRUFFEL BURGER

200 gr. Burger, rucola, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en zontomaatjes.

PULLED PORK BURGER

200 gr. Burger, pulled pork, tomaat, rode ui, augurk, huisgemaakte hamburgersaus, sla.

✓ **VEGA BURGER**

160 gr. Vegaburger, tomaat, rode ui, augurk, huisgemaakte hamburgersaus, sla.

NAGerecht

HEMELSE MODDER

Een heerlijke huisgemaakte chocolademousse met een klein scheutje Baileys en verse slagroom.

OREO PARFAIT

Een parfait met stukjes oreo en slagroom.

KARAMEL-ZEEZOUT IJS

Roomijs met karamel, zeezout, toffee en slagroom

SEIZOENS DESSERT

Elk seizoen een wisselend dessert.

KOFFIE OF THEE

Met een likeurtje naar keuze (tegen een meerprijs van € 2,95)

VLEES / VIS GERECHT

BOURGONDISCHE SPARERIBS

(Biersuggestie: dubbel bier)

Een royale portie spareribs bereid in een huisgemaakte marinade.

GEGRILDE ZALMFILET

(Biersuggestie: witbier)

Gegrilde zalmfilet met een tomatensalsa.

✓ **TRUFFELPASTA**

(Biersuggestie: witbier)

Fusili met een truffelroomsaus, gemengde noten en rucola.

ONZE PINCHOS VLEES/VISSPIES:

VARKENSHAAS (Biersuggestie:

wit/blond bier)

Een spies van heerlijk malse stukken gemarineerde varkenshaas

OSSENHAAS

(Biersuggestie: dubbelbier)

Een spies van ossenhaas met eigentijdse kruiden

PICANHA

(Biersuggestie: dubbelbier)

De picanha snijden we uit de rug van het rund, ook wel het staartstuk genoemd.

STEAK

(Biersuggestie: dubbelbier)

Een spies van Argentijnse steak met eigentijdse kruiden

KIP PIRI PIRI

(Biersuggestie: wit/blond bier)

Kippendij vlees gemarineerd in een piri piri olie.

GAMBA'S

(Biersuggestie: witbier)

Grote gamba's, 'easy peel'

✓ **GROENTENSPIES**

Een spies van Tomaat, Courgette, Mais, rode ui, champignons en paprika met eigentijdse kruiden (Biersuggestie: wit/blond bier)