



BISTRO SINCE 2004

DE GRAMMOFOON

**JE KEUZE
IN 6 STAPPEN**

pagina 8

**ELK RAS
IS UNIEK**

pagina 10

**SPAAR JE
EIGEN MES**

pagina 24



THUIS OP RESTAURANT

Bistro De Grammofoon, dat zijn Alex en Anja. Een koppel met een **passie voor gastronomie en gastvrijheid**. Wat het hart ons ingeeft, brengt Alex met zijn kookkunsten op je bord en Anja met haar glimlach tot bij jou aan tafel!

Productkwaliteit staat in onze bistro centraal. Bij ons weet je dus welk vlees je in de kuip hebt: **het sappigste, het malste, het lekkerste!** Naast een aantal vaste waarden vind je dan ook nog enkele klassiekers terug zoals huisgemaakt stoofvlees en videe.

Wanneer je bij De Grammofoon binnenstapt, is de glimlach van Anja het allereerste wat je ziet. Zij is jouw gastvrouw en zorgt voor een hartelijk welkom, zodat je jezelf onmiddellijk thuis voelt. Kortom: **in onze bistro zijn niet alleen de gerechten maar ook de mensen warm.**

Alex is jouw creatieve wonder in de keuken. Hij kreeg de horecastiel met de paplepel ingegeven, maar koos pas na een carrière als trucker voor een koksopleiding en een eigen bistro-restaurant. Hij deelt met jou bijzonder graag zijn fascinatie voor vlees en tovert ze met liefde voor het gerecht op je bord. Altijd met kwaliteitsvolle producten als uitgangspunt!

Wil je gezellig dineren met vrienden of familie en genieten van heerlijke gerechten en een goed glas? Kom dan zeker bij ons langs. **Jouw tafeltje staat klaar!**

De glimlach van Anja krijg je er gratis bij.

GOEDE AFSPRAKEN, TEVREDEN KLANTEN.

- Wij kiezen voor een aangepast concept waarbij je jouw maaltijd op maat samenstelt. **Je kiest jouw bestelling in zes stappen** op pagina 8. Waarom doen we dit? Om jou helemaal zelf te laten kiezen wat je wilt eten en zo verspilling te beperken.
- Om iedereen de kans te geven om te komen tafelen werken wij tijdens het weekend zoveel mogelijk met een **dubbele tafelbezetting**. Bij het reserveren maken we dit reeds kenbaar, gelieve daarom ook het aankomst- en vertrekkuur van jouw reservatie te respecteren.
- Kom je eten met een **grotere groep?** Dan vragen we je vriendelijk om de keuze van verschillende gerechten te beperken. We helpen je hierin graag verder! Ervaring leert ons dat dit super goed meevalt en we zelden iemand teleurstellen.
- Wij verkiezen **1 rekening per tafel**. Betaal je toch liever gesplitst? Geef dit even door vooraleer je de rekening vraagt, wij doen het nodige via ons kassasysteem. Een rekening opsplitsen kan niet meer nadat deze reeds is afgedrukt op de kassa.
- Wij aanvaarden **geen maaltijdcheques**.
- Bij voorkeur **graag cash of bancontact**. Dit omwille van de hogere transactiekosten voor visa en mastercard.
- **Feedback wordt gewaardeerd** en is nodig om te kunnen groeien. Deel deze dan ook liefst hier en nu ipv thuis achter de computer on-line. Wij zijn allemaal “mens” en kunnen leren uit onze fouten. Het rechtstreeks delen geeft elkaar ruimte om iets onmiddellijk op te kunnen lossen en met een goed gevoel af te ronden.

ALLERGENEN

Voor alle informatie over allergenen helpen wij je graag verder om tot een juiste menukeuze te komen. Ben je allergisch voor bepaalde ingrediënten? Meld het ons.

Onze gerechten kunnen mogelijk sporen bevatten van wettelijke allergenen. Hou er rekening mee dat de samenstelling van onze gerechten kan veranderen. Daarom raden wij aan om bij een volgend bezoek opnieuw te informeren naar de samenstelling van het gerecht. Wij wijzen erop dat eventuele kruisbesmetting mogelijk is.

VOORGERECHTEN

Huisbereide kaaskroket	12.50
Ambachtelijk bereid kroket van Ibericoham	14.70
Kroket van pulled pork / gelakt buikspek / maïs / cheddar	14.70
Scampi met lookboter of lookroom (5 stuks)	19.30
Scampi van het huis (5 stuks)	20.00
Verse handgesneden carpaccio van rund met zongedroogde tomaat, kapperappel en parmezaan	21.00

BUTCHER PLATE

Mix van de gedroogde vleeswaren (vanaf 2 personen)	20.00 pp
--	----------

ONZE SELECTIE AMBACHTELIJK GEDROOGDE VLEESWAREN

Dolce Zero	16.20
Gedroogde entrecôte met aroma's van praliné en Braziliaanse koffie.	
Secreto 07	17.50
Gedryaged stuk rib-eye op smaak gebracht met zeven geheime kruiden en lichte toets van boter. Een bereidingsproces van negen weken.	
Ibérico Cebo de Campo (+28 maanden)	18.80
Dun gesneden gedroogde ham van het huis Monte Nevado in Salamanca. Een klassieker die niet mag ontbreken op onze kaart!	



BEEF & STEAK

Filet Mignon van Belgisch Witblauw – 250gr	25.50
Maxi Filet Mignon Belgisch Witblauw – 400 gr	39.90
Filet Pur – 250 gr	38.20
Maxi Filet Pur – 400 gr	59.90
Ribeye – 400 gr (volgens keuze van de chef)	-
Zie onze suggestiekaart voor het aanbod	
Entrecôte – 400 gr (volgens keuze van de chef)	-
Zie onze suggestiekaart voor het aanbod	
Jodenhaas – 2 personen	36.50 pp
Mager stukje vlees van de schouder van het rund	

KEUZE BIJGERECHTEN

zie stappenplan op pagina 8

KIES JOUW BESTELLING IN 6 STAPPEN

1. JE VLEESGERECHT

2. DE BAKWIJZE

3. JE FAVORIETE SAUS

Peperroom	3.50
Champignonroom	3.50
Stroganoff	3.50
Kruidenboter	3.50
Originele steppesaus	3.50
Blackwell	5.00
Roquefort	5.50
Béarnaise (vers bereid)	5.50
Gebakken champignons (ajuin / look / bruine fond)	6.00

4. GROENTEN ERBIJ

Frisse sla van gemengde rauwkost	4.00
Witloofsla	4.00
Koolsla	4.00
Maïskolf	5.00
Warme groentjes	5.00

5. AARDAPPELTJES

Handgesneden frieten	3.50
Kroketten (7 stuks) (extra kroket 0.40)	3.50
Krielpatatjes	4.00
Steppegas®	5.00

BAKWIJZE

BLEU

Bijna rauw,
maar wel warm in de kern.

SAIGNANT

Bloedrood,
aanbevolen door vleeseters.

À POINT / MEDIUM

Rozige kleur,
nog steeds sappig.

BIEN CUIT

Doorbakken,
niet echt een aanrader.



6. EN ...

Mayonaise 1.00

Ketchup 1.00

ELK RAS IS UNIEK VAN SMAAK EN STRUCTUUR

Belgisch Witblauw

Het Belgisch Witblauw, ook wel dikbil genoemd, dankt zijn naam aan zijn egaal witte vacht met een blauwe schijn. Het is een echt vleesdier – dikbilrunderen zijn groot en gespierd. Dit rundvlees herken je aan zijn malse textuur, heerlijk sappig vlees met weinig vet. Dit ras van eigen bodem wordt ook wel **“het gezondste rundvlees ter wereld”** genoemd. Het is wetenschappelijk bewezen dat het minder cholesterol bevat dan kippenvlees.

Limousin

Franse Limousin staat voor superieure kwaliteit van fijnvezelig en mager vlees met malse en sappige aangename smaak. Dit runderras is éénkleurig licht- tot donkerbruin met bleke kringen rond de ogen en snuit. Hun wintervacht is donkerder dan de zomervacht.

Black Angus

Vrijwel het beroemdste runderras ter wereld. Dit hoornloze ras staat bekend om zijn sublieme vlees met mooie marmering, uitzonderlijke malsheid en sappige, zilte smaak. Voor de melk worden deze koeien niet gehouden.

Amerikaans Rundvlees

De sleutel van het succes van dit vlees is deze combinatie: de beste runderen worden gevoederd met een uitgebalanceerd dieet. De dieren groeien op in een natuurlijke, stressvrije omgeving in de uitgestrekte vlakten van Centraal- en West-Amerika. Na 15 maanden vrije loop, waarbij de dieren zich voederen met natuurlijke grassen, worden ze gedurende 4 maanden gevoederd met een uitgebalanceerd dieet van graan en corn. Dat verzekert de unieke smaak en vooral de marmering.

Australisch Rundvlees

Hier hetzelfde verhaal als bij het Amerikaans rundvlees: de dieren groeien op in een uitgestrekt vlak landschap met enorme weides om in te grazen. Het vlees is uitermate zacht en heeft een rijke smaak. Dit is te danken aan het feit dat de runderen in de periode van het afmesten minimaal 100 dagen met granen worden gevoederd. Het vlees is daardoor vrij gemarmerd en uitermate zacht met een zeer rijke smaak.

Schots Rundvlees

Schotland kenmerkt zich door uitgestrekte ruige natuur, ruwe graslanden, zuivere lucht en puur water. Dat resulteert in rundvlees van topkwaliteit. De runderen kunnen vrij rondlopen en naar hartenlust grazen. Er wordt ouderwets geproduceerd, met als basis echte “geharde” vleesrassen die zich prima thuis voelen in het weerbarstige Schotse klimaat. Bij het Schots rundvlees primeert de selectie van de runderen boven het ras.

Dry-Aged

We eten rundvlees vaak te vers. Voor de beste smaak moet het vlees enkele weken rijpen. Vroeger was dit bij de boer in de schuur, nu wordt dat in speciale droogkasten of dry-aging cellen gedaan. In deze cellen worden de luchtvochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur nauwkeurig beheerst en gecontroleerd. Het rijpen in een cel duurt minimaal 21 dagen. Tijdens dit proces verdampt het vocht en breekt het spierweefsel af. Daardoor is het vlees ongekend mals en krijgt het een meer intense vleessmaak.

Het vlees is na dit proces nog niet meteen klaar voor consumptie. Het voelt hard en droog aan en ziet er aan de buitenkant zwart en allesbehalve smakelijk uit. Die korst is nodig als bescherming tegen indrogen en bacterievorming. Na het verwijderen van de korst is het vlees klaar voor gebruik.





STEPPEGRAS*

ZOALS HET HOORT

De Grammofoon is licentiehouders van het originele recept voor Steppegas®. Het is een combinatie van Belgisch Witblauw steak met de originele steppesaus, bedekt met een berg van heerlijke, fijne luciferfrietjes. Je kan ook een andere saus kiezen.

Steppegas – originele steppesaus	35.00
Steppegas – peperroom	35.00
Steppegas – champignonroom	35.00
Steppegas – stroganoff	35.00
Steppegas – kruidenboter	35.00
Steppegas – blackwell	36.50
Steppegas – roquefort	37.00
Steppegas – béarnaise (à la minute bereid)	37.00
Steppegas – gebakken champignons	37.50
Steppegas – zonder saus	32.00

- * Op deze combinatie worden geen uitzonderingen gemaakt. Als je één van de ingrediënten apart wenst, serveren we alles apart voor het gemak van de keuken. De prijs wordt dan berekend zoals in het stappenplan op pagina 8.

Steppegasfrietjes kunnen bij elk gerecht op de kaart gekozen worden.

ANDERE GERECHTEN

VLEES

Bijgerechten: zie pagina 8

Stoofvlees	25.00
Huisbereid rundstoofvlees, met donker bier	
Spareribs (varken)	28.00
Varkenshaasje	21.50
Kipfilet	19.90

BURGERS

Onze burgers zijn huisbereid met puur rundvlees

Bijgerechten: zie pagina 8

Jack burger	26.90
Gehakt rundvlees / bacon / dubbele cheddar / Jack Daniel's saus	
Alex burger	25.90
Gehakt rundvlees / dubbele cheddar / augurken Keuze saus: looksaus of BBQ saus	
Deep Smoke burger	25.90
Gehakt rundvlees / cheddar / augurken / ajuinringen / BBQ saus	

VIS

Bijgerechten: zie pagina 8

Gebakken zalmfilet met kreeftensaus	28.50
Gebakken zalmfilet met verse béarnaise	30.00
Scampi lookboter (9 stuks)	29.90
Scampi lookroom (9 stuks)	29.90
Scampi van het huis (9 stuks)	30.90
Getomateerde roomsaus met porto en look	

VEGETARISCH

Bijgerechten: zie pagina 8

Steppegaras met vegetarische hamburger	34.50
Veggie burger broodje	25.90
Vegetarische hamburger / cheddar / augurken / ajuinringen	
Keuze saus: looksaus of BBQ saus	

KINDERGERECHTEN (TOT 12 JAAR)

Bijgerechten: zie pagina 8

Stoofvlees	19.50
Kipfilet met appelmoes	17.90
Steppegaras kids	26.00
Steak champignonroom / peperroom	23.50
Frietjes of kroketjes (4 stuks) inbegrepen	
Supplement steppegaras kids (enkel bij de kindergerechten)	3.00

DRANKKAART

FRISDRANKEN

Cola	3.40
Cola zero	3.40
Fanta	3.40
Tönisteiner Orange	3.90
Tönisteiner Citroen	3.90
Schweppes Tonic	3.90
Schweppes Agrum	3.90
Lipton Ice-Tea blikje	3.90
Looza orange	3.90
Looza appel	3.90
Tönisteiner vruchtenkorf	4.00
Plat / bruis klein	3.40
Plat / bruis groot	5.90

ALCOHOLARME BIEREN

Jupiler 0.0%	3.60
Liefmans Fruitesse 0.0%	4.50
GOD "Good Old Days" blond 0.3%	5.00
Cornet Oaked blond 0.3%	5.00
Force Majeur bruin dubbel 0.4%	5.40
Kasteelbier Tropical 0.0%	5.10

BIEREN OP FLES

Jupiler 5.2%	3.40
Kriek Lindemans 3.5%	3.80
Kasteelbier Rouge 8%	5.40
Kasteelbier donker 11%	5.90
Vedett 5.2%	4.40
Omer 8%	5.00
Duvel 8.5%	5.00
La Chouffe blond 8%	5.20
Karmeliet 8.4%	5.40
Local taste Oaked Trippel "Horendol" 7.5%	5.40
Westmalle Trippel 9.5%	5.10
Westmalle Dubbel 7%	4.80

HUISWIJN* APARTE KAART SUGGESTIEWIJN

Wit / Rood / Rosé / Zoet wit

Glas	5.50
Karaf ½ liter	20.50
Fles	29.00

Cava

Glas	7.50
Fles	40.00

* Raadpleeg ook onze wijnkaart voor verdere info over onze wijnen. Wij stellen je enkele lekkere wijnen per fles voor.

APERITIEVEN / STERKE DRANKEN

Porto wit / rood 10 cl	6.50
Martini wit / rood 10 cl	6.50
Pineau de Charentes 10 cl	6.50
Campari	6.50
Pisang Ambon	6.30
Kirr	6.80
Kirr Royal	8.70
Ricard	7.40
Amaretto	6.70
Baileys	6.70
Cointreau	7.70
Sambucca	7.60
Calvados	8.80
J&B	7.70
Aperol Spritz	9.70
Limoncello Spritz	9.70

COCKTAILS / MOCKTAILS Zie onze suggestiekaart

ALCOHOLVRIJ

Alcoholvrij bitter (Campari)	5.00
Alcoholvrij pisang	5.00
Crodino 17,50 cl	6.50
Crodino Rosso 17,50 cl	6.50

GIN

Gordon's Gin	7.50
Hendrick's Gin	11.00
Copperhead	13.90
Gin Mare	10.90
Marula pomegranate (pink gin)	13.00
Double You	11.10
S72 "The Legend" by Stefan Everts	12.50
Bombay Sapphire	8.50

Een passende tonic erbij

Fever Tree mediteranian tonic	4.80
Fentimans indian tonic	4.80
Fever Tree elderflower tonic water	4.80
Fever Tree raspberry Rhubarb	4.80

RUM

Havanna Club white rum	8.00
Omerta	8.00
Don Papa Baroko rum	10.50
Diplomatico Reserva Exclusiva	11.00
Dos Madeiras 5+5	11.10
Plantation XO	12.70
Zacapa Centenario 23y.	15.60

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

Speyside

Glennfiddich		12 years	10.90
		15 years	14.30
		18 years	21.10
		21 years	33.00
The Balvenie	Double wood	12 years	15.20
Glenfarclas		10 years	10.50
		15 years	16.20
Cragganmore		12 years	10.40
The Glenrothes		10 years	10.10

Highlands

Old Pulteney		12 years	10.20
Glenmorangie	The original	10 years	10.00
	Extremely rare	18 years	21.50
The Dalmore		12 years	15.20
Dalwhinnie		15 years	12.50
Oban		14 years	16.20
Aberfeldy		12 years	10.10

Lowlands

Glenkinchie		12 years	10.20
Auchentoshan		Three wood	12.90

Islay - Islands

Ardbeg	10 years	13.70
Highland Park	12 years	13.20
Caol Ila	12 years	13.30
Talisker	10 years	12.40
Lagavullin	16 years	17.20
Bowmore	12 years	13.50
Laphroig	10 years	11.80
Aran	10 years	9.30
Aran	Sherry cask	13.40

JACK DANIEL'S

Jack Daniel's Original Old no.7	7.50
Gentleman Jack	10.00
Jack Daniel's Single Barrel	11.80
Jack Daniel's Honey	7.50
Jack Daniel's Apple	7.50
Jack Daniel's Fire	7.50

COGNAC

Cognac Martell	8.90
Cognac "Rémy Martin" VSOP	14.50

KOFFIE

Koffie / Deca	3.80
Mokkatasje	3.80
Cappuccino slagroom / gestoomde melk	4.50
Koffie verkeerd / Deca verkeerd	4.50
Latte machiato	4.50

STERKE KOFFIE

Irish koffie (whisky)	12.00
French koffie (cognac)	13.00
Italiaanse koffie (amaretto)	11.50
Baileys koffie	11.50

VERSE (BIO)KRUIDENTHEE

After (m)eat tea	4,50
------------------	------

Kruidenmelange zonder toegevoegde aroma's. Deze kruidenchai is perfect om 's avonds te drinken na het eten. De zalige zachte infusie ontziet de maag en werkt positief op de spijsvertering. Anijszaad, kardemomzaad, gemberstukjes, zwarte peperbolletjes, kaneelstukjes, venkel, kruidnagel, cichoreiwortel.

Oma's fruittuin	4,50
-----------------	------

Een samenstelling van rode vruchten, appel en wilde aardbeibladeren maakt deze infusie tot een topper van formaat Ingrediënten: Vlierbessen, hibiscus, stukjes appel, zwarte bessen, gevriesdroogde hele bramen, aardbei en wilde aardbei bladeren.

Lady Earl Grey	4,50
----------------	------

Gearomatiseerde zwarte thee met stukjes citrusschil, limoen en sinaasappel en korenbloemblaadjes.

Mao feng hua hai bio	4,50
----------------------	------

Groene thee met licht zoete toets. De naam betekent "harige toppen" en komt van de smalle rijke groene bladeren die doen denken aan speerpunten.

Ginger Lime	4,50
-------------	------

gember*, appelstukjes*, citroengras*, zoethoutwortel*, goudbloembloemblaadjes*, korenbloembloemblaadjes*, saffloerbloemblaadjes (*gecertificeerd biologisch)

DESSERTS

Coupe vanille (2 bollen - 3 bollen)	9.50 - 12.00
Dame Blanche (2 bollen - 3 bollen)	11.50 - 14.00
Coupe advocaat (2 bollen - 3 bollen)	12.50 - 15.00
Crème brulée vanille	11.00
Moelleux van chocolade huisbereid / vanille-ijs	14.50
Chocomousse	11.50
Rijstpap	10.30
Sabayon Marsala / vanille-ijs	14.50
Kinderijsje	7.50

Omdat er soms vraag is naar een ijsje met 1 bol wordt er 1 euro van de prijs voor 2 bollen afgetrokken.

VERWENKOFFIE

Koffie / deca / mokka / thee	12.60
Koffie verkeerd / deca verkeerd	13.30
Cappuccino / Latte machiato	13.30



BISTRO SINCE 2004

DE GRAMMOFOON

De Statie 88
3945 Tessengerlo-Ham

T. 011 81 44 54
GSM 0494 86 80 87
info@degrammofoon.be



FACEBOOK

@www.degrammofoon.be



INSTAGRAM

@de_grammofoon

SPAAR JE EIGEN MES!

Kom genieten van een speciaal stukje rundvlees (exclusief Belgisch Witblauw) en **spaar 20 jetons**. Kies een mes uit onze messenkast en wij zorgen voor de gravure van je naam. Bij je volgende bezoeken aan De Grammofoon kan je genieten van je vlees met **je eigen gepersonaliseerd mes**.

Elke persoon kan maar voor 1 mes sparen. Heb je opnieuw 20 jetons, dan mag je die inwisselen voor een fles huiswijn die je hier kan opdrinken of mee naar huis kan nemen.

Zoals jij is er maar één, zo is er ook **één uniek mes per persoon**. Het blijft schitteren in onze kast en wacht op jou tot een volgend bezoek.