



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 vertrekuur 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**.

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 kaaskroketten (1 stuk - 2 stuks)	9.90 - 13.00
Ambachtelijk bereid kroketje van Serano / Ibericoham (1 stuk - 2 stuks)	11.50 - 14.60
Scampi met lookboter of lookroom (6 stuks)	17.20
Scampi van het huis (6 stuks)	17.90
Carpaccio van verse zalm met basilicumdressing	18.20
Verse handgesneden carpaccio van rund met zongedroogde tomaat, kapperappel en parmezaan	18.30
Steak tartaar	17.90
Rauwe versgemalen Filet Mignon, bereid op wijze van de chef.	

BUTCHER PLATE

Mix van de gedroogde vleeswaren (vanaf 2 personen)	17.30 pp
--	----------

ONZE SELECTIE AMBACHTELIJK GEDROOGDE VLEESWAREN

Dolce Zero	14.50
Een gewaagde carpaccio van het Simmental rund met aroma's van koffie en karamel.	
Secreto 07	15.90
Klassieke carpaccio met licht kruidige toetsen van boter en merg van de ribeye van het Spaanse runderras Rubia Gallega.	
Dry-aged Entrecôte	15.50
Zachte carpaccio met licht zilte smaak, gesneden van entrecôte.	
Ibérico Cebo de Campo (+28 maanden)	17.20
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	20.00
Maxi Filet Mignon Belgisch Witblauw – 400 gr	31.90
Filet Pur – 250 gr	32.50
Maxi Filet Pur – 400 gr	49.90
Ribeye – 400 gr (volgens aanbod)	38.00
10 verschillende rassen zie pg. 10	
Entrecôte – 400 gr (volgens aanbod)	37.00
10 verschillende rassen zie pg. 10	
Schotse Black Angus Dry-aged Côte à l'os	44.50
Ca. 36 dagen gerijpt, het gewicht met been schommelt tussen 850 & 1100 gr	
Jodenhaas – 2 personen	60.00
Mager stukje vlees van de schouder van het rund	
Steak tartaar	21.00
Rauwe versgemalen Filet Mignon, bereid op wijze van de chef	

KEUZE BIJGERECHTEN

zie stappenplan op pagina 8

Door de steeds strenger wordende wetgeving op de verwerking en invoer van vlees, is het mogelijk dat er van bepaalde soort geen levering mogelijk is. Wij doen ons uiterste best om in dat geval te zorgen voor een alternatief.

KIES JOUW BESTELLING IN 6 STAPPEN

1. JE VLEESGERECHT

2. DE BAKWIJZE

3. JE FAVORIETE SAUS

Peperroom	3.00
Champignonroom	3.00
Stroganoff	3.00
Kruidenboter	3.00
Originele steppesaus	3.00
Blackwell	4.00
Roquefort	5.00
Béarnaise (vers bereid)	5.00
Gebakken champignons (ajuin / look / bruine fond)	5.00

4. GROENTEN ERBIJ

Fris slaatje van gemengde rauwkost	3.00
Warme seizoensgroentjes	4.00
Witloofslaatje	3.50
Maïskolf	4.00

5. AARDAPPELTJES

Handgesneden frieten (extra portie 3.00)	3.00
Kroketten (7 stuks) (extra kroket 0.40)	3.00
Krielpatatjes	3.00
Gratin	4.00
Steppegiras®	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 0.80

Ketchup 0.80

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 licentiehouder van het originele recept voor Steppegiras®. 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.

Steppegiras – originele steppesaus	30.00
Steppegiras – peperroom	30.00
Steppegiras – champignonroom	30.00
Steppegiras – stroganoff	30.00
Steppegiras – kruidenboter	30.00
Steppegiras – blackwell	31.00
Steppegiras – roquefort	32.00
Steppegiras – béarnaise (à la minute bereid)	32.00
Steppegiras – gebakken champignons	32.00
Steppegiras – zonder saus	27.00

* 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.

Steppegirasfrietjes kunnen bij elk gerecht op de kaart gekozen worden.

ANDERE GERECHTEN

VLEES

Bijgerechten: zie pagina 8

Stoofvlees	18.50
Huisbereid rundstoofvlees, met donker bier	
Videe	18.50
Op de klassieke manier bereid, met verse hoevekip	
Spareribs (varken)	21.40
Varkenshaasje	16.90
Kipfilet	15.90

ACTIE OP WOENSDAG

Stoofvlees met steppegas	18.00
--------------------------	-------

BURGERS

Bijgerechten: zie pagina 8

Jack burger	17.00
Gehakt rundvlees / bacon / dubbele cheddar / Jack Daniel's saus	
Alex burger	17.00
Gehakt rundvlees / dubbele cheddar / augurken	
Keuze saus: looksaus of sweet pepper	
Deep Smoke burger	17.00
Gehakt rundvlees / cheddar / augurken / ajuinringen / BBQ saus	

VIS

Bijgerechten: zie pagina 8

Gebakken zalmfilet met kreeftensaus	24.90
Gebakken zalmfilet met verse béarnaise	26.90
Scampi lookboter (9 stuks)	24.90
Scampi lookroom (9 stuks)	24.90
Scampi van het huis (9 stuks)	25.50
Getomateerde roomsaus met porto en look	
Visserspotje van de Chef	25.50
Assortiment vis in een fijne kreeftensaus	

VEGETARISCH

Bijgerechten: zie pagina 8

Steppegaras met vegetarische hamburger	30.00
Kaaskroketten (2 stuks)	13.00
Veggie burger broodje	19.00
Vegetarische hamburger / cheddar / augurken / ajuinringen	
Keuze saus: looksaus of sweet pepper	

KINDERGERECHTEN (TOT 12 JAAR)

Bijgerechten: zie pagina 8

Videe	13.50
Stoofvlees	13.50
Kipfilet met appelmoes	13.90
Steppegaras kids	19.50
Steak champignonroom / peperroom	17.90
Frietjes of kroketjes (4 stuks) inbegrepen	
Supplement steppegaras kids (enkel bij de kindergerechten)	2.00

DRANKKAART

FRISDRANKEN

Cola	2.90
Cola zero	2.90
Fanta	2.90
Tönisteiner Orange	3.30
Tönisteiner Citroen	3.30
Schweppes Tonic	3.30
Schweppes Agrum	3.30
Lipton Ice-Tea blikje	3.30

FRUITSAPPEN

Looza orange	3.30
Looza appel	3.30
Tönisteiner vruchtenkorf	3.40

WATERS

Plat / bruis klein	2.90
Plat / bruis groot	5.60

BIEREN OP FLES

Jupiler 5.2%	2.90
Kriek Lindemans 3.5%	3.20
Kasteelbier Rouge 8%	4.80
Kasteelbier donker 11%	4.90
Vedett 5.2%	3.60
Leffe blond 6.6% / donker 6.5%	4.20
Duvel 8.5%	4.60
La Chouffe blond 8%	4.80
Karmeliet 8.4%	4.90
Angus Oaked Trippel 7.5%	4.90
Westmalle Trippel 9.5%	4.70
Westmalle Dubbel 7%	4.40
Jupiler 0.0%	3.10

HUISWIJN / SUGGESTIEWIJN*

Wit / Rood / Rosé / Zoet wit

Glas	4.60
Karaf ½ liter	16.90
Fles	25.50

Cava

Glas	7.00
Fles	35.00

* 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	5.50
Sherry dry / medium 10 cl	5.50
Martini wit / rood 10 cl	5.50
Pineau de Charentes 10 cl	5.50
Campari	6.00
Pisang Ambon	5.50
Kirr	6.00
Kirr Royal	8.00
Ricard	7.00
Amaretto	6.00
Baileys	6.00
Cointreau	7.00
Sambucca	7.00
Calvados	8.00
J&B	7.00

ALCOHOLVRIJ

Alcoholvrij bitter (Campari)	5.00
Alcoholvrij pisang	5.00
Crodino	4.00
Crodino Rosso	4.00
Fenti-Crodino	8.00
Fenti-Rosso	8.00

GIN

Gordon's Gin	6.50
Hendrick's Gin	8.80
Copperhead	13.20
Gin Mare	9.20
Bulldog	7.60
Buss n°509 Raspberry	8.90
Double You	9.90
Gold Gin 999.9	9.50
Bombay Sapphire	7.50

Een passende tonic erbij

Fever Tree mediteranian tonic	4.00
Fentimans indian tonic	4.00
Fever Tree elderflower tonic water	4.00

RUM

Havanna Club white rum	7.00
Don Papa Baroko rum	8.50
Don Papa rum met Fentimans curiosity cola	12.50
Don Papa 10 y.	12.90
Diplomatico Matuano	7.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	10.00
Dos Madeiras 5+5	9.70
Plantation XO	11,50
Zacapa Centenario 23y.	12.90

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

Speyside

Glennfiddich		12 years	7.50
		15 years	9.90
		18 years	14.90
		21 years	25.90
The Balvenie	Double wood	12 years	11.90
	Caribbean cask	14 years	11.80
Glenfarclas		10 years	8.50
		15 years	12.30
Cragganmore		12 years	7.50
Knockando		12 years	8.70
The Glenrothes	Select reserve		8.90

Highlands

Old Pulteney		12 years	7.90
Glenmorangie	The original	10 years	7.50
	Extremely rare	18 years	16.90
The Dalmore		12 years	9.80
Dalwhinnie		15 years	8.70
Oban		14 years	9.90
Aberfeldy		12 years	7.50

Lowlands

Glenkinchie		12 years	8.50
Glengoyne		12 years	9.80

Islay (eilanden)

Ardbeg	10 years	9.80
Highland Park	12 years	9.90
Caol Ila	12 years	9.20
Talisker	10 years	8.50
Lagavullin	16 years	13.50
Bowmore	12 years	8.70

JACK DANIEL'S

Jack Daniel's Original Old no.7	6.70
Gentleman Jack	8.50
Jack Daniel's Single Barrel	11.50
Jack Daniel's Honey	7.50

COGNAC

Cognac Martell	8.00
Cognac "Rémy Martin" VSOP	12.50

WARME DRANKEN

Koffie	3.00
Rombouts “Grande Réserve” is een weelderige en elegante koffie die is samengesteld uit acht uiterst verfijnde Arabicasoorten.	
Deca	3.00
Mokkatasje	3.00
Dubbele mokka	5.00
Cappuccino slagroom	3.60
Cappuccino gestoomde melk	3.60
Koffie verkeerd	3.50
Deca verkeerd	3.50
Thee	3.00
Zwarte thee, earl grey, munt, groene thee, rozebottel, kamille	

STERKE KOFFIE

Irish koffie (whisky)	10.50
French koffie (cognac)	11.00
Italiaanse koffie (amaretto)	9.50
Baileys koffie	9.50

VERWENKOFFIE

Koffie / deca / mokka / thee	9.00
Koffie verkeerd / deca verkeerd	9.50
Cappuccino	9.60

DESSERTS *

Coupe vanille (2 bollen - 3 bollen)	7.00 - 9.50
Dame Blanche (2 bollen - 3 bollen)	8.00 - 10.50
Coupe advocaat (2 bollen - 3 bollen)	8.90 / 11.40
Crème brûlée vanille	8.90
Crème brûlée caramel	8.90
Moelleux van chocolade huisbereid / vanille-ijs	11.50
Chocomousse	8.00
Rijstpap	8.00
Sabayon Marsala / vanille-ijs	11.00
Kinderijsje	5.50

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



BISTRO SINCE 2004

DE GRAMMOFOON

Bistro De Grammofoon
Stationsstraat 60
3945 Ham

T. 011 81 44 54
info@degrammofoon.be



VOLG ONS OP FACEBOOK!
[@www.degrammofoon.be](https://www.facebook.com/www.degrammofoon.be)

SPAAR JE EIGEN MES!

Kom genieten van een speciaal stukje rundvlees (exclusief Belgisch Witblauw) en **spaar 15 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 15 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.