

HOOFDGERECHTEN VIS /MAIN COURSE FISH

Mixed vis van steak en bier € 22,25
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 € 22,95
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 € 19,95
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 € 9,95

Friet met kroket/ French fries with croquette € 9,95

Friet met kipsaté/ French fries with chicken satay € 9,95

Friet met spareribs/ French fries with spareribs € 9,95

Friet met kipnuggets/ French fries with chicken nuggets € 9,95

PASTA'S

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

Vegetarian pasta. Choice of tagliatelle or penne with cream sauce

Per supplement:

Kip/chicken € 5,95
Zalm/salmon € 8,50
Gamba's/gambas € 7,75

NAGERECHTEN/DESSERTS

Huisgemaakte chocolade brownie met vanille-ijs € 8,25
Homemade chocolate brownie with vanilla ice cream

Kletskoppen met vanille-ijs € 7,25
Kletskoppen (thin cookie) with vanilla ice cream

Crème brûlée met vanille-ijs € 9,25
Crème brûlée with vanilla ice cream

Ijs flensjes met chocoladesaus € 7,95
Ice crêpes with chocolate sauce

Dame blanche met warme chocoladesaus € 7,95
Dame blanche with hot chocolate sauce

Cheesecake met aardbeiensaus € 7,50
Cheesecake with strawberry sauce

Dudok appeltaart met vanille-ijs en slagroom € 7,95
Dudok apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

Red velvetcake met creamcheese € 7,50
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.steakenbierrestaurant.nl

 steakenbier

 steakenbier_rotterdam

VOORGERECHTEN/APPETIZERS

Brood met smearsels – 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 € 14,50

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 € 2,95

Gebakken aardappels/Baked potatoes € 3,55

Gepofte aardappel/Jacket potatoes € 3,25

Stokbrood/Baguette € 3,95

Mais kolf/Corn cob € 2,95

Rijst/Rice € 2,90

Saus/Sauce: Peper saus, Paddenstoelen saus, Kruidenboter, Rode wijnsaus, Bearnaise saus, pikante saus € 2,25

Pepper sauce, mushroom sauce, herb butter, red wine sauce, bearnaise sauce, pikante saus

HOOFDGERECHTEN 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 € 49,95

(650/700 gram) met seizoensgroente per persoon
Cote du boeuf from the grill with seasonal vegetables

 Biersuggestie: Noordtsingel

Toma hawk van de grill met seizoen groente € 110,95

Toma hawk with seasonal vegetables and sauce of choice

 Biersuggestie: Vedett Blond


Gegrilde Angus steak met seizoensgroente € 25,95

Grilled Angus steak with seasonal vegetables

 Biersuggestie: Straffe Hendrik


Gegrilde Angus ribeye met seizoensgroente € 27,95

Grilled Angus ribeye with seasonal vegetables

 Biersuggestie: La Chouffe


Gegrilde runder entrecôte van Angus beef met seizoensgroente € 24,95

Grilled Angus entrecôte with seasonal vegetables

 Biersuggestie: Westmalle Dubbel


Gegrilde T-bone steak (500 gram) met seizoensgroente € 33,25

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

 Biersuggestie: Judas


Gegrilde kipfilet met seizoensgroente € 16,95

Grilled chicken breast with seasonal vegetables

 Biersuggestie: Pauwel Kwak

Varkenshaasmedaillons met seizoensgroente € 16,50

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 met spek, uien, champignons en seizoensgroente € 20,25

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

 Biersuggestie: Affligem Blond


Kipsaté ajam met gebakken uitjes en kroepoek € 15,95

Chicken satay ajam with fried onions and kroepoek

 Biersuggestie: Vedett Witte


Gegrilde lamskoteletten met seizoensgroente € 26,95

Grilled lamb chops with seasonal vegetables

 Biersuggestie: Palm

Mix grill: kip, varken, lams, biefstuk en seizoensgroente € 26,50

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

 Biersuggestie: Delerium

Surf en turf: biefstuk, gamba's met seizoensgroente € 26,75


Surf and turf: steak and king prawns with seasonal vegetables

 Biersuggestie: Rotterdamse Trots

Onbeperkt Spareribs
Maandag t/m Donderdag € 21,95
Vrijdag t/m Zondag € 22,75

Keuze uit: ketjap/ spicy/ kruidenboter/ Tandoori kruiden / chimichurri/ honing of bbq (onbeperkt voor 2 uur. Elke ronde kunt u 1 smaak kiezen)

- Choice of: soy sauce/ spicy/ herb butter/chimichurri/ honey or bbq (unlimited for 2 hours, each round you can choose 1 flavour)

 Biersuggestie: Heineken Pils

Dag Specialiteit van de chef
dag prijs Vraag aan chef ***

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