

## CARPACCIO'S AND LOOK A LIKES

### **Carpaccio (regular) 12,75**

Dun gesneden ossehaas met verse basilicumolie, balsamicodressing, Parmezaanse kaas, en pijnboompitten.

### **Carpaccio rucola on top 12,75**

Dun gesneden ossenhaas, rucola, basilicumolie, balsamicodressing, Grana Padano kaas en pijnboompitten

### **Carpaccio Truffel 13,75**

Dun gesneden ossenhaas met truffelmayonaise dressing, Grana Padano kaas, pijnboompitten en rucola.

### **Wagyu Carpaccio 14,50**

Dun gesneden ossenhaas van het Wagyu-rund met een lichte thijmdressing, Grana Padano, gemengde sla, basilicummayonaisedressing en geroosterde pijnboompitten.

### **New Style Wagyu Carpaccio 14,75**

Een aziatisch getinte carpaccio, met verse japanse kruiden besprenkeld met speciale olie.

### **Newstyle Zalm Sashimi 15,75 / Kobé beef Sashimi 15,75**

Dun gesneden verse zalm of Kobé beef op Aziatische Wijze, met knoflook, sesamzaadjes en heerlijke olie met geheime ingrediënten

## GAMBA GERECHTEN

### **Dynamite Shrimps 14,75**

Krokante gamba's in een jasje van beslag met pittige Dynamite saus overgoten.

### **Wasabi Prawns 15,75 (groot 25,50)**

Grote gepelde gegrilde gamba's met een huidje van wasabi-caesar, op een bedje van gemengde sla met verse mango (beetje pittig, lekker fris).

### **Grote gegrilde Gamba's 13,50 (groot 23,50)**

Gekruide gegrilde grote gamba's in de schil.

### **Spaanse Garnalen 12,50**

Gepelde gamba's in zeer pittige knoflook-uien olie met stokbrood.

## KING PRAWNS van de houtskoolgrill

Een van onze andere specialiteiten. Indien u ze gegeten heeft wilt u misschien wel nooit meer anders.

**De King Prawns wegen tussen de 120 en 220 gram per stuk en kosten € 11,50 per 100 gram.**

**Als voorgerecht adviseren wij u 1 of 2 prawns te bestellen en als hoofdgerecht 2 of 3 stuks.**



## SALADES

### **American Caesar salad (vega) 6,50**

Romainesla, frisse dressing, croutons, Parmezaanse kaas en gegrilde gamba's of kip.

### **Salade Americano 15,75 (groot 25,50)**

Romaine sla met caesardressing, gegrilde gamba's, uitgebakken ham, croutons, Grana Padano kaas en een licht pittige dressing.

### **Wasabi Prawns 15,75 (groot 25,50)**

Grote gepelde gegrilde gamba's met een huidje van wasabi-caesar, op een bedje van gemengde sla met verse mango (beetje pittig, lekker fris).

### **Griekse salade 7,50**

Gemengde sla met tomaten, komkommer, paprika, olijven en feta kaas

### **Tuna Rucola 15,75**

Licht gegrilde rode tonijn op een bedje van rucola sla, met sperzieboontjes, pijnboompitjes, licht pikante dressing en wasabi.

### **Insalata Mozzarella di Bufala 8,75**

Buffel Mozzarella kaas, tomaten, basilicum, balsamico en rucola

## OVERIGE VOORGERECHTEN

### **Japanse Rib Fingers (zoet-pittige malse spareribs) 10,75**

Kleine portie van onze beroemde spare ribs met japanse zwarte pepersaus

### **Hot Rib Fingers (lekker pittig) 10,75**

Kleine portie spare ribs met een pittige marinade met een bakje knoflooksaus

### **Texas Wings 8,95**

Beter leven kip, heerlijk gegrilde kippenvleugels, HOT of JAPANS.

### **Mosselen 8,95**

Gebakken mosselen met uitjes en stokbrood

### **Ham met meloen 11,75**

Jamón Reserva Serrano met meloen en rucola



# THE BEST CHOICE OF MEAT

## WAGYU BEEF “More Marbling Less Fat”



Volgens internationale top koks en fijnproevers verdient het WAGYU beef het predikaat beste rundvlees ter wereld. Dit type vlees is in Japan beroemd onder de naam “Kobe Style Beef”. Door de kwaliteits bewuste Japanners wordt het ook wel “de kaviaar van het vlees genoemd”.

Deze runderen krijgen bier, sake en massages van speciaal getrainde Wagyu-geisha's.

Wagyu rundvlees heeft een zeer fijne textuur van het spierweefsel met een kenmerkende fluweelachtige vetmarmering. Deze bijzondere marmering is de bron van de onovertroffen malsheid, de sappigheid en de ongeëvenaarde smaak. Het vlees kan bereid worden zonder boter omdat de vetten al op een lage temperatuur uit het vlees smelten. Wagyu is alleen verkrijgbaar bij zorgvuldig geselecteerde topslagers en toprestaurants waar vakmanschap zeer hoog in het vaandel staat.

### **Wagyu Bavette 200 gram 32,50**

Botermalse flanksteak van het Wagyu rund. Woorden kunnen het niet omschrijven zulk lekker vlees is het.

### **Wagyu Bavette 400 gram 49,50**

Botermalse flanksteak van het Wagyu rund. Woorden kunnen het niet omschrijven zulk lekker vlees is het.

### **Wagyu-Tournedos 64,50**

Het beste dat er te krijgen is op vlees gebied. Niet altijd voorradig.

## CASINA (Iberico Beef)



Het exclusieve Dry Aged Iberico rundvlees van het even unieke als exclusieve Casina rund.

Nog exclusiever als het steeds bekender wordende Rubia Gallega vlees.

Dit vlees wordt beschouwd als een van de **BESTE VLEESSOORTEN TER WERELD**.

Het vlees van deze Spaanse runderen kenmerkt zich door de mooie en subtiele vetdooradering en donkerrode kleur.

Door de kruidige en ietwat zilte smaak, staat het Spaanse vlees bij veel sterrenkoks in Spanje op de kaart en nu ook bij Le Steak in Bennekom!

Het casina-rund uit de bergen van het Noord-Spaanse Asturië heeft een onvergetelijke smaak. De casina-runderen lopen het overgrote deel van het jaar vrij rond in de bergen. Het voedsel bestaat uit verschillende grassen en kruiden. De runderen worden alleen in de winter bijgevoerd met hooi. Pas wanneer de runderen tussen de 7 en 12 jaar oud zijn, worden ze geslacht.

### **Casina Rib Eye 300gr. 37,50**

**Casina Rib Eye 500gr. voor 2 personen 31,- p.p.**

## GRILLED MEAT DISHES

### **Spare Ribs 18,95 (normaal, hot of japans )**

Onze bekende malse brede spareribs.  
Trio van deze 3 smaken is ook mogelijk

### **Varkenshaas van de grill 18,50** Kies zelf uw meatstyle (toeslag)

### **Mixed Grill 22,50** Hilton Steak, varkenshaas, spare ribs en een hot wing.

### **Wagyu Mixed Grill 30,50**

Wagyubavette, varkenshaas, spare ribs en een hot wing.

### **It's all meat (voor 2 personen) 29,50 p.p.**

Proeverij van 3 soorten biefstuk: Wagyu Bavette, Noord Amerikaanse Teres Major en Zuid Amerikaanse Hereford Steak.

### **Tournedos 200gr. 27,50**

Noord Amerikaanse gras gevoerde runderen, vrij lopend in een natuurlijke omgeving. Heerlijke malse biefstuk van de ossenhaas.

### **Tournedos Béarnaise 200gr. 31,50**

Voor velen de ultieme combinatie van een gegrilde biefstuk van de ossenhaas met een romige Béarnaise saus, de wereldberoemde dragonsaus

### **Surf & Turf 28,50**

Heerlijke Zuid Amerikaanse Hereford steak met gegrilde gamba's (naar keuze gepeld of ongepeld) met sausjes

### **Hilton Rumpsteak 200gr. 18,50 / King size 350gr. 25,50**

Smaakvolle steak van speciaal geselecteerde Zuid Amerikaanse Hereford runderen met Hilton kwaliteitskenmerk

### **The Famous Steak Le Steak Special 23,50 / King size 350gr. 30,50**

Smaakvolle steak van Zuid Amerikaans Hereford rund met gebakken uien, champignons, texaskruiden en rode wijn saus.

### **T-Bone 500gr. 29,50**

Heerlijke mannen steak

## MEAT STYLING

Onze heerlijke steaks kunt u bestellen in verschillende stilen voor een toeslag van € 5,- (uitgezonderd Surf & Turf Style)

### **Maffiozi**

Gegratineerd met mozzarella kaas met zongedroogde tomaten en verse basilicumolie

### **Japans**

Met gebakken champignons, taugé en japanse zwarte pepersaus

### **Le Steak Style**

Met gebakken uien, champignons, texaskruiden en rode wijn saus

### **American Surf & "Turf" Style toeslag € 10,-**

Op verzoek van diverse vaste gasten kunt u nu ook extra gegrilde gamba's toevoegen aan uw vlees- of visgerecht



## FROM THE SEA

### **Zalmfilet 21,50**

Zalmfilet op gegaarde uien, fijne sla-uitjes, kikkoman, wasabimayonaise en wasabisesamzaadjes.

### **Zalmfilet Japans 26,50**

Zalmfilet met gewokte groenten en japanse zwarte pepersaus.

### **Grote Zeetong 39,50**

Mooie grote zeetong van 500 gram, heerlijke krokant gebakken met lekkere sausjes.

### **Gegrilde Tonijn 26,50**

Heerlijke gegrilde rode tonijn met sesamzaadjes, wasabi, kikkoman sojasaus en chuka wakame salade.

### **Grote gegrilde Gamba's 23,50**

Gegrilde grote gamba's in de schil (of gepeld) met een lekker sausje

### **Grote Salade Americano 25,50**

Romaine sla met caesardressing, gegrilde gamba's, uitgebakken ham, croutons, Grana Padano kaas en een licht pittige dressing.

### **Verse Kreeft dagprijs**

Op dit moment niet op voorraad.

## **KING PRAWNS van de houtskoolgrill**

Een van onze andere specialiteiten.

Een zeer exclusief product dat in maar weinig restaurants in Nederland verkrijgbaar is.

Dit zijn geen normale gamba's maar Nigeriaanse wilde reuzengamba's!

Deze worden niet gekweekt, maar gevangen, wat ook te merken is aan de structuur van het gambavlees, deze is lekker stevig en zeer smaakvol.

De king prawns worden door de chef opengesneden, schoongemaakt en op een echte houtskoolgrill gegrild.

Het is een echte delicatessen en door de kenners nog hoger gewaardeerd dan verse kreeft.

Een gambaliehebber moet ze echt een keer geproefd hebben!

Maar pas op! Ze zijn verslavend lekker 😊

**De King Prawns wegen tussen de 120 en 220 gram per stuk en kosten € 11,50 per 100 gram.**

**Als voorgerecht adviseren wij u er 1 of 2 te bestellen. Als hoofdgerecht adviseren wij u er 2 of 3 te bestellen.**

**Heeft u een voedselallergie? Meld het ons en vraag om de allergenenkaart**



## KINDERGERECHTEN voor kinderen tot 12 jaar

### **Kid Wings 11,50**

Gegrilde kippenvleugeltjes met frietjes, appelmoes en mayonaise

### **Kid Steak 11,50**

Biefstukje met frietjes, appelmoes en mayonaise

### **Kid Spare Ribs 11,50**

Kleine portie Spare ribs met frietjes, appelmoes en mayonaise

### **Kid Hamburger 11,50**

Broodje hamburger met frietjes, appelmoes en mayonaise en ketchup

### **Kid Zalm 11,50**

Stukje gegrilde zalmfilet met frietjes, appelmoes en mayonaise

## KINDER DESSERTS

### **Kid Dame 5,-**

Vanille ijs met slagroom (met of zonder chocoladesaus)

### **Kid Aardbei 5,-**

Verse aardbeien met slagroom (met of zonder bolletje vanille ijs)

## EXTRA'S en BIJGERECHTEN

Waldkorn broodbol uit de oven met kruidenboter 4,75

Huis salade 4,50

Griekse salade 6,50

Amerikaanse Caesar Salad 6,50

Insalata Mozzarella di Bufala 8,75

Witlof uit de oven 6,50 met een lekker sausje en gegratineerd met kaas.

Stoofpeertjes 6,50 (seizoensgebonden)

Friet met mayonaise 3,50

Koude sauzen 1,25

Rode wijnsaus, champignonsaus, Japanse pepersaus 2,95 Béarnaise saus 4,-

Gebakken uien 2,75

Gebakken champignons 2,95

Bij de hoofdgerechten wordt gebakken aardappels en witte kool salade geserveerd. Deze kunt u onbeperkt gratis bijbestellen (n.v.t. voor take away en delivery).

## DESSERTS

### **Dame Blanche 6,95**

Bourbon vanille ijs met echte (hard wordende) chocolade saus en slagroom

### **American Hot Pie 7,50**

Warme appeltaart met Bourbon Vanille ijs en slagroom

### **Homemade Tiramisu 7,50**

Amaretto-crème met Italiaanse lange vingers en espresso

### **Strawberry Chocolate 7,50**

Heerlijke lichte chocolade mousse met chocolade-knispers, verse aardbeien en slagroom

### **Affagato 6,95**

Bourbon vanille ijs met cantuccini en espresso koffie

### **Strawberry's, just Strawberry's 7,50**

Verse aardbeien met slagroom en echte chocoladesaus

### **Death by Chocolate 8,50**

Heerlijke chocolade lava cake met Bourbon vanille ijs, hard wordende chocolade saus en slagroom

### **Chocolonely Karamel Zeezout 8,50**

Gezouten karamel roomijs met onvergetelijke chocoladesaus gemaakt van Tony's Chocolonely Karamel Zeezout en stukjes Tony's Chocolonely

## SPECIAL COFFEE

**Irish Coffee 7,50** met whiskey, bruine basterdsuiker en licht geslagen ongezoete room.

**Dom Coffee 7,50** met Dom Benedictine en licht geslagen ongezoete room.

**Coffee Brasil 7,50** met Kahlua en licht geslagen ongezoete room.

**Spanish Coffee 7,50** met Tia Maria en licht geslagen ongezoete room.

**Kiss of Fire 7,50** met Tia Maria, Cointreau en licht geslagen ongezoete room.

**French Coffee 7,50** met Grand Marnier en licht geslagen ongezoete room.

**Caribbean Coffee 7,50** met Malibu en licht geslagen ongezoete room.

**Italian Coffee 7,50** met Amaretto en licht geslagen ongezoete room.

**Don Corleone Coffee 7,50** met Sambuca en licht geslagen ongezoete room.

**Le Steak Coffee 7,50** met Baileys, Wodka, kanellikeur en licht geslagen room.

**B52 Coffee 7,50** met Kahlua, Baileys en Grand Marnier