

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 14,50

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 14,75 (groot 25,50)

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 € 12,50 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) 7,50

Romainesla, frisse dressing, croutons, Parmezaanse kaas.

Salade Americano 15,75 (groot 26,50)

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

Wasabi Prawns 15,75 (groot 26,50)

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 8,50

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 9,75

Buffel Mozzarella kaas, tomaten, basilicum, balsamico en rucola

OVERIGE VOORGERECHTEN

Japanse Rib Fingers (zoet-pittige malse spareribs) 11,95

Kleine portie van onze beroemde spare ribs met japanse zwarte pepersaus

Hot Rib Fingers (lekker pittig) 11,95

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

Texas Wings 9,50

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

Mosselen 9,50

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 19,95 (normaal, hot of japans)

Onze bekende malse brede spare ribs.

Trio van deze 3 smaken is ook mogelijk (21,95)

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

Mixed Grill 24,50 Hilton Steak, varkenshaas, spare ribs en een hot wing.

Wagyu Mixed Grill 32,50

Wagyubavette, varkenshaas, spare ribs en een hot wing.

It's all meat (voor 2 personen) 32,50 p.p.

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

Tournedos 28,50

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

Tournedos Béarnaise 32,50

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

Surf & Turf 29,50

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

Hilton Rumpsteak 19,50 / King size 27,50

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

The Famous Steak Le Steak Special 24,50 / King size 32,50

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

T-Bone 500gr. 32,50

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, tauge 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 24,50

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

Zalmfilet Japans 29,50

Zalmfilet met gewokte groenten en japanse zwarte pepersaus.

Gegrilde zeebaars 25,50

Gegrilde Tonijn 28,50

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

Grote gegrilde Gamba's 25,50

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

Grote Salade Americano 26,50

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 gambaliefhebber 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 € 12,50 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 12,50

Biefstukje met frietjes, appelmoes en mayonaise

Kid Spare Ribs 12,50

Kleine portie Spare ribs met frietjes, appelmoes en mayonaise

Kid Zalm 13,50

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 smeersels 6,50

Huis salade 5,50

Griekse salade 7,50

Amerikaanse Caesar Salad 7,50

Insalata Mozzarella di Bufala 9,75

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

Stoofpeertjes 6,50 (seizoensgebonden)

Gegrilde maiskolf 4,50

Friet met mayonaise 3,85

Koude sauzen 1,25

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

Gebakken uien 3,50

Gebakken champignons 3,50

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 7,50

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

American Hot Pie 7,95

Warme appeltaart met Bourbon Vanille ijs en slagroom

Homemade Tiramisu 7,95

Amaretto-crème met Italiaanse lange vingers en espresso

IJsmacaron 8,95

Verslavend lekker toetje! De ijsvariant van de klassieke macaron met roodfruit roomijs en vers rood fruit

Strawberry's, just Strawberry's 7,50

Verse aardbeien met slagroom en echte chocoladesaus

Death by Chocolate 8,95

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, kaneelkeur en licht geslagen room.

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