HET ERFGOED
BAR & GRILL

STARTERS

BREAD & DIPS € 6,75
Warme broodjes geserveerd met pesto en aioli

TEXAS ONION SOUP € 6,50
Gekarameliseerde uiensoep geserveerd met krokante kaasstengels

TOMATO CREAM SOUP € 6,50
Romige tomatensoep met gegrilde kipfilet en aioli

PULLED PORK NACHOS € 11,50
Nachos met pulled pork, kaas en tomatensalsa

GAMBA'S ON FIRE € 11,75
Gamba's gegratineerd in kruidenboter, knoflook en rode peper

BEEF CARPACCIO € 12,50
Huisgerookte carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten en oude kaas

SMOKED SEAFOOD € 12,50
Duo van gerookte zalm en forel geserveerd met een Drentse kruidensaus

BURGERS
WORDT GESERVEERD MET FRITES

AMERICAN CLASSIC € 18,75
Burger met cheddar kaas, tomaat, augurk, classic burger saus en crispy onion rings

LAS VEGAS BURGER € 18,75
Burger met cheddar kaas, bacon, rode ui, American mustard en Jack Daniel's BBQ saus

CAPTAIN HENK BURGER € 19,75
Burger met cheddar kaas, bacon, ei, koolsalade en Captain's Choice saus

HUNEBED BURGER € 19,75
Burger met buffelkaas van boer Luth uit Eursinge, ei, bacon en Drentse kruidensaus

VEGAN BURGER € 17,75
Avocado burger met guacamole, nachos, tomatensalsa en smokey hennep saus

DO NOT WORRY YOU'RE NOT GONNA GET HIGH

QUICK LUNCH
TE BESTELLEN TOT 16:00 UUR

TOSTI HET ERFGOED € 8,50
Boerentosti met beenham, kaas en honing-mosterdsaus

ROUTE 66 € 9,50
Twee rundvleeskroketten geserveerd met wit of bruin brood

UITSMIJTER HET ERFGOED € 9,95
Uitsmijter spek, ham, kaas geserveerd met wit of bruin brood

BOERENGEHAKTBAL € 9,95
Boerengehaktbal geserveerd in eigen jus op grootmoeders wijze met keuze uit wit of bruin brood

SMOKED SALMON BAGEL € 11,75
Bagel met gerookte zalm, ei, tomaat en roomkaas

THE ULTIMATE CUBAN € 12,50
Sandwich met pulled pork, gerookte ham, salami, kaas, augurk en American mustard

BBQ&GRILL
WORDT GESERVEERD MET FRITES EN SALADE

SOUTHERN FRIED CHICKEN € 18,50
Krokante kiphaasjes geserveerd met een Jack Daniel's BBQ saus

SMOKEY BBQ-CHICKEN € 19,75
Kippenvleugels van de lava grill geserveerd met een Sweet Chilli BBQ saus

SCHNITZEL HET ERFGOED € 22,50
Varkensschnitzel geserveerd met een champignonroomsaus

GRILLED SALMON € 24,50
Zalmfilet van de lava grill geserveerd met een Hollandaisesaus

OUR FAMOUS RIBS € 23,50
Spareribs langzaam gegaard op de Jim Bowie Smoker met een Jack Daniel's BBQ saus

SAUSAGE & RIBS € 25,50
Braadworst en spareribs geserveerd met 2 koude sauzen

WINGS & RIBS € 25,50
Chicken wings en spareribs geserveerd met 2 koude sauzen

BBQ XXL SUPER BOWL € 28,95 P.P.
VANAF 2 PERSONEN
Chicken wings, spareribs en krokante kiphaasjes geserveerd met 2 koude sauzen

BLACK ANGUS
PREMIUM QUALITY

PREPARED: RARE | MEDIUM RARE | MEDIUM | MEDIUM WELL | WELL DONE
GESERVEERD MET PEPERSAUS , KNOFLOOKBOTER OF CHAMPIGNONROOMSAUS

BLACK ANGUS BAVETTE STEAK 200GR € 26,50

BLACK ANGUS RIBEYE STEAK 300GR € 29,50

BLACK ANGUS T-BONE STEAK 450GR € 32,50

kidsmenu € 9,50
Keuze uit friet met een frikandel, kroket of kipnuggets en een ijsje als nagerecht

PANCAKES

Naturel € 8,75
Naturel met roomboter € 9,75
Naturel met Nutella € 9,75
Appel € 10,00
Appel, kaneel € 10,50
Appel, rozijnen € 11,00
Banaan € 10,00
Banaan, boerenjongens € 11,00
Boerenjongens € 10,50
Gember € 10,00
Kaas € 10,00
Kaas, ei € 11,00
Spek € 10,00
Spek, kaas € 11,00
Spek, appel € 11,00
Spek, kaas, appel € 12,00
Spek, ui, champignons € 12,00
Spek, ui, champignons, ei € 13,00
Spek, ham, kaas, ei € 12,50
Spek, brie, honing € 12,50
Spek, brie, appel, honing € 13,00
Salami € 10,00
Salami, kaas € 11,00
Ham € 10,00
Ham, kaas € 11,00
Ham, spek € 11,00

LOADED FRIES

FISH & CHIPS € 17,50
Loaded fries met krokante vis, uitjes en remouladesaus

THE GODFATHER € 18,50
Loaded fries met BBQ-chicken, pulled pork, cheddar kaas, knoflooksaus en Jack Daniel's BBQ saus

CHICKEN SATÉ € 19,50
Loaded fries met kipsaté, gebakken ei, uitjes en satésaus

SALADS

CAESAR SALAD € 17,50
Salade met gegrilde kipfilet, caesar dressing, ei, oude kaas en croutons

SEAFOOD SALAD € 18,50
Salade met gerookte zalm, forel, ei, tomaat en een kruidendressing

SALADE HET ERFGOED € 18,50
Salade met Buffelmozzarella, tomaat, pijnboompitten en een pestodressing

DESSERTS

HAVE A KITKAT € 8,50
Softijs met KitKat crumble, slagroom en chocoladesaus

TYPICAL DUTCH € 8,50
Softijs met stroopwafel, karamelsaus en slagroom

COOKIE CRUNCH € 8,50
Softijs met speculoos, American cookies en slagroom

DRUNKEN SAILOR € 8,50
Softijs met boerenjongens, advocaat en slagroom

NEW YORK CHEESECAKE € 9,50
Cheesecake met bosvruchten-yoghurtijs en slagroom

LAVA CAKE € 9,50
Chocolade lava cake geserveerd met vanille-ijs en slagroom

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!



PREMIUM AUSTRALISCH GRAANGEVOERDE RUNDEREN

Het Angus runderras wordt voor de productie van graangevoerd rundvlees gebruikt. De Angus Pure runderen groeien stressvrij en diervriendelijk op in een gematigd klimaat met een schone lucht en gigantische graslandschappen. Dit maakt de Zuid Australische streken één van de beste gebieden ter wereld om Angus runderen te houden.
Het Angus Pure vee heeft toegang tot veel water en een goede kwaliteit en hoeveelheid natuurlijke voeding, voordat zij de feedlot in aan. De feedlot is een enorme omheining waar de runderen minimaal 100 dagen met enkel het beste graan wordt gevoed. De combinatie van natuurlijke voeding en graan resulteert in de mooie marmering, verfijnde smaak en mals vlees. Het graangevoerde rundvlees van Angus Pure is rijk aan natuurlijke eiwitten en bevat geen groeibevorderende toevoegingen.



ONZE AUTHENTIEKE AMERIKAANSE BUFFALO SMOKER

Op onze authentieke Buffalo Smoker wordt door ons keukenpersoneel met zorg en liefde het overheerlijke vlees van Het Erfgoed bereid. Van spareribs tot pulled pork; in de buitenkeuken worden de echte toppers van onze kaart gegrild. Met een beetje geluk ziet u tijdens uw bezoek aan Het Erfgoed met eigen ogen hoe onze gerechten in de buitenkeuken worden bereid.





THE STORY OF THE CUBAN SANDWICH

De Cuban sandwich, ook wel ‘Cubanos’ genoemd, is groot geworden dankzij Cubaanse immigranten in de Amerikaanse stad Tampa, in de staat Florida. De immigranten werkten in sigarenfabrieken in de wijk Ybor City en maakten een eigen variant op de Amerikaanse klassieker ‘grilled ham and cheese’. Het resultaat? ¡Delicioso!

De Cuban sandwich is ontstaan door de mix van culturen in Tampa. De Cubanen zorgden voor het brood en het gegrilde varkensvlees, de Spanjaarden leverden de geglazuurde ham en de Italianen kwamen met de salami.

HET ERFGOED
★ BAR & GRILL ★