

EMPIRE

MODERN BRITISH
RESTAURANT & STEAK HOUSE



WARME VOORGERECHTEN

- 01 **EMPIRE SOEP VAN DE DAG 9,50**
Vraag onze kelner welke van onze vers gemaakte soepen vandaag beschikbaar is. Geserveerd met vers brood en boter.
- 02 **ZALMKROKET MET CITROENTARTAARSAUS 15**
Een lichte kroket op basis van verse zalm, gearomatiseerd met de verse smaken van peterselie, dille en citroentartaarsaus.
- 03 **SINT-JAKOBSSCHELPEN MET KROKANT SPEK EN ERWTJES 21,50**
Malse sint-jakobsschelpen perfect gekookt met plakjes varkensbuik, langzaam gegrild en geserveerd met een duo van appelpuree en roomerwtjes.
- 04 **GESAUTEERDE KIPPENLEVER MET KROKANT SPEK MET RODE WIJN 17,50**
Gesauteerde kippenlevertjes met krokant spek en wilde paddestoelen gestoofd met rode wijn. Geserveerd met graan toast.
- 05 **ASPERGES MET KROKANT GEPOCHEERD EI EN HOLLANDAISESAUSMETVANILLE 15,50 (Veg.)**
Gegrilde asperges met daarop een zacht gepocheerd scharreleitje in krokant broodkruim en een romige hollandaisesaus met vanille-essentie.
- 07 **BORDJE VARKENSVLEES OM TE DELEN (Prijs per persoon) 14**
Een selectie van onze fijnste varkensvlees gerechten om te delen, geserveerd met pickles en chutney; Traag gebakken krokant buikspek, kroket van gepulkt varkensvlees, Empire scotch ei en Empire worst, geserveerd met ingelegde rode kool, gekruide appelspijs, chutney van rode biet en piccalilli.

KOUDE VOORGERECHTEN

- 11 **EMPIRE KONINGSGARNALEN COCKTAIL 17,95**
Onze versie van de klassieker, een licht gekruide, huisgemaakte rozemarijnsaus gesmeerd onder malse koningsgarnalen op een bedje van knapperige sla.
- 12 **ZALM TARTAAR 21**
Fijngesneden sappige verse zalm in een olie van citroen en dille, geserveerd op een bedje van avocado, rode ui en komkommer met eigeel en een citrusdressing.
- 13 **SCHOTSE EI IN BESLAG VOOR FRITUREN MET "EMPIRE" WORST 16**
Schotse scharrelei, bereid met onze exclusieve 'Empire' worst, zorgvuldig gemaakt door onze slager met behulp van de beste lokale producten, geserveerd op een bedje van slablaadjes, gearneerd met bietenchutney.
- 14 **STEAK TARTAAR 26,50**
Verse fijngesneden rauwe filet steak, Savora mosterd, Courvoisier, eigeel van vrije uitloop kip, zwarte peper en Maldon zeezout. Door uw kelner aan uw tafel bereid met een selectie aan garnituren.
- 15 **KIPPENLEVER PATÉ MET KRUIDEN 14,50**
Onze huisgemaakte zachte paté, bereid met fijne kruiden en een vleugje van Brandy, geserveerd met geroosterd granenbrood en sjalotten- en sinaasappelmarmelade.
- 16 **TARTAAR VAN RODE BIET 17,95 (Vg.)**
Fijngesneden rode biet, avocado, komkommer, rode ui en mango saus op een carpaccio van rode biet, afgewerkt met poeder van rode biet en een kruidenazijn.

SALADES

- 20 **EMPIRE WALDORF SALADE 13,75 (Veg.)**
Verbrokkelde geroosterde walnoten, gemengde sla, fijngesneden selder en fijne sneetjes rode en groene appel, afgewerkt met een honing en mosterd vinaigrette.
- 21 **SALADE VAN PEER EN BLAUWE KAAS 13,75 (Veg.)**
Verbrokkelde blauwe kaas, spinazie en gemengde sla op een bedje van fijne sneetjes peer en afgewerkt met een balsamico dressing.

HUISGEMAAKTE TAARTEN

- 26 **GESTOOMDE STEAK & ALE PUDDING 27**
3 stukken prime steak zacht gestoofd in een jus van Britse ale en tijm met stukjes wortel, dan gestoomd in onze huisgemaakte vetpasta. Geserveerd met rode kool en een bijgerecht naar keuze.
(Elke dag vers gemaakt, enkel geserveerd na 19u)
- 27 **ULTIEME VISPASTEI 27**
Sappige stukjes zalm, kabeljauw, reuzegarnalen en sint-jacobsvruchten gepocheerd in een witte wijn reductie met verse room en erwtjes, dan bedekt met een aardappelpuree en kaas. Vergezeld van een visvelouté saus en een bijgerecht naar keuze.
- 28 **KIP, PREI & CHAMPIGNON QUICHE 25**
Huisgemaakte pastei in korstdeeg gevuld met gestoomde kippendij, gesauteerde prei, slagroom en fijn gesneden kruiden. Geserveerd met een bijgerecht en een saus naar keuze.
- 29 **KAAS EN RODE UI QUICHE 23,50 (Veg.)**
Een mengsel van romige rijpe Cheddar en Rode Leicester kaas met fijn gesneden aardappel gehakte bieslook en gebakken zoete rode uien met een weinig Engelse mosterd, samen in onze huisgemaakte korstdeeg. Geserveerd met een bijgerecht en een saus naar keuze.

Onze gerechten kunnen bepaalde ingrediënten of sporen van allergenen bevatten. Als u een voedselallergie of -intolerantie heeft, gelieve ons personeel te raadplegen. Dank u.

BTW niet inbegrepen

WELLINGTONS

(We bereiden deze gerechten met de grootste zorg, geef ons dus a.u.b. dus minimum 30 minuten bereidingstijd)

- 33 **EMPIRE BEEF WELLINGTON 35,50**
Een eerste keus kortgebakken filet steak, bedekt met een duxelle van foie gras en champignons, ingepakt in bladerdeeg en gebakken tot perfectie. Geserveerd met spinazie en een saus naar keuze.
- 40 **WILDE CHAMPIGNONS WELLINGTON 27,50 (Veg.)**
Een vegetarische variatie van onze eigen beef Wellington. Een licht deegpasteitje gevuld met champignons duxelles, jonge basilicum en spinazie, in een mousse van brie. Geserveerd met bladspinazie en een saus naar keuze.
- 23 **ZALM WELLINGTON 31**
Verse zalmfilet en duxelle van champignons, ingepakt in een bladerdeegpakketje. Geserveerd met spinazie en Hollandaise saus.
- 25 **VEGAN WELLINGTON 27,50 (Vg.)**
De ultieme vegan verwenning. Vegan fetakaas, ingesmeerd met duxelle van champignons en verpakt in een kruidenpannenkoek, bedekt met vers gemaakte vegan pasteitje en gebakken tot het goudkleurig en krokant is. Geserveerd met saus van veenbessen en kruiden.

TRADITIONELE EN HOOFDGERECHTEN

- 30 **TIPSY RUNDVLEES VOOR TWEE (prijs per persoon) 23,50**
Het perfecte paar; rundsmedaillon gesauteerd in een rijke jus van rode wijn, look, rozemarijn en tijm, geserveerd met pudding van gestoomd vlees en ale, en met romige aardappelpuree.
- 42 **TRAAG GEGAARDE LAMSSCHENKEL 28**
Traag gegaarde lamsschenkel op een bedje van zoete rode kool, geserveerd met groene boterbonen, muntsaus en naar keuze ofwel romige aardappelpuree of gekookte nieuwe aardappelen.
- 32 **KABELJAUWFILET MET "EMPIRE" AARDAPPELEN 19**
Sappige kabeljauwfilet in een licht bierbeslag, geserveerd met driedubbelgekookte frieten en een duo van onze romige erwten en tartaarsaus.
- 34 **EMPIRE WORSTJES MET PUREE 18**
Empire worstjes, exclusief gemaakt door onze slagers van "Meat Boutique". Geserveerd met romige aardappelpuree, gebakken ui en een lichte uiensaus.
- 35 **ZALMFILET MET ASPERGES 22,50**
Verse zalmfilet gegrild met het vel naar beneden om het krokant en smakelijk te maken, geserveerd met gegrilde aardappelen, asperges en groene saus.
- 36 **KROKANT BUIKSPEK MET EEN FRAMBOZEN EN PORTO REDUCTIE 21,50**
Langzaam gebakken zacht buikspek, besprenkeld met een frambozen en porto reductie. Geserveerd met romige aardappelpuree en geboterde kool.
- 31 **GEGRILDE HALVE KIP DOORDRENKT MET TIJM EN GEGRILDE CITROEN 19,50**
Gegrilde halve scharrelkip doordrenkt met tijm en citroen. Overgoten met een citroen en tijmboter, geserveerd met gegrilde citroen en dunne frietjes op de schil bestrooid met tijmzout.
- 37 **KIPPENBORST MET EEN KROKANT LAAGJE 20,50**
Bedeekt met geraspte kaas en een romige bechamelsaus, dan perfect gesmolten onder de grill. Geserveerd op een bedje van fijne frietjes, met een romige look- en peterselie-dip.
- 38 **BURGER VAN PREMIUM GERIJPT RUNDVLEES 19,95**
Afgewerkt met sla, augurk, kaas, huisgemaakte Empire burgersaus, gekarameliseerde ui en een jam van tomaat en bacon. Geserveerd met fijne chips met de pel.
- 41 **VEGAN BURGER 18,75 (Vg.)**
Vegan burger pasteitje met een salade, kaas en een witte saus in een zacht broodje – alles vegan.
- 43 **EEBAARS "EN PAPILLOTE" 24,50**
Gemarineerde zeebaarsfilet, geserveerd met rode pepers, groene bonen, gebakken aardappelen en Béarnaisesaus met rode peper.

GEGRILD EN KOTELETEN

Al onze gegrilde gerechten worden vergezeld van gebakken frietjes met schil, een saus naar keuze en beboterde kool.

ZONDER BOT

- 69 **LADY Tournedos (180g) 27**
Magere en malse filet met een verfijnde smaak, slechts een beetje kleiner.
- 70 **Tournedos (250g) 31,50**
Mager en mals met een verfijnde smaak.
- 72 **VARKENSLÉNDE 26,50**
Een delicate smaak evenwichtig door een stevigere textuur.
- 73 **RIB-EYE (300G) 29,50**
Magere en malse filet met een verfijnde smaak, net iets kleiner.
- 74 **EEN VLESSELECTIE VOOR TWEE PERSONEN 36 (prijs per persoon)**
Een proeverij van drie van onze meest populaire vleesgerechten – een malse filet steak, gedurende 28 dagen gerijpte entrecote en eerste keus ribeye. Geserveerd met een hete plaat aan uw tafel, zodat u uw eigen vlees kan bakken naar uw eigen voorkeur. Opgediend met twee bijgerechten en twee sauzen naar keuze.
- 75 **CHATEAUBRIAND VOOR TWEE 37,50 (prijs per person)**
Mager en heerlijk mals, smeltend in je mond. Deze premium steak wordt versneden aan je tafel en geserveerd met twee bijgerechten en twee sauzen naar keuze.

MET BOT

- 81 **GEMARINEERDE VARKENSKOTELET "TOMAHAWK" 23**
Een sappige "Tomahawk" varkenskotelet op het bot. Gemarineerd met rozemarijn en gegrild op onze houtskoolgrill voor extra malsheid.

OKALANVLEES

Alleen voor Venture restaurants. Het familiebedrijf, dat al in de vierde generatie bestaat, biedt malse steaks van de hoogste kwaliteit, met een eenvoudige, eerlijke smaak. Wij laten ze gedurende een optimale 30 tot 40 dagen in onze slagerij Meat Boutique rijpen voor een intense, maar niet overrijpe smaak.

- 88 **PREMIUM KWALITEIT "OKELAN" ENTRECOTE DROOG GERIJPT MET BOT, VOOR 1 PERSOON (500g) 43**
Een smakelijke snede met een gemarmerde textuur van fijne nerven om u een voortreffelijke smaak te geven.
- 89 **PREMIUM KWALITEIT "OKELAN" LENDESTUK DROOG GERIJPT MET BOT, VOOR 1 PERSOON (600G) 49**
Zwaar gemarmerd voor een volle smaak.
- 92 **EERSTE KWALITEIT "OKELAN" RIB EYE MET BOT, CA. 900g – 1,2 Kg. PER 100g 9,40**
Zwaar gemarmerd voor een volle smaak. Gekarameliseerd op onze houtskoolgrill, daarna in plakjes gesneden en rauw geserveerd in een warme pan aan uw tafel, zodat u uw vlees naar uw voorkeur kunt bakken.

BIJGERECHTEN EN HUISGEMAAKTE SAUZEN

AARDAPPELEN 5,50

- 44 Dingesneden romige aardappelen
45 Dikke frieten 3 keer gekookt
46 Romige aardappelpuree
47 Dingesneden frietjes in de schil

GROENTEN 6,50

- 50 Empire bubble & squeak
51 Spinazie met boter
52 Gegrilde gemixte groenten
53 Salade met honing en mosterd vinaigrette

GROENTEN 6,50

- 54 Romige erwten
55 Bloemkool met kaas
56 Gebakken ui
57 Gesauteerde bospaddenstoelen met knoflook
58 Spargel mit Sauce Hollandaise
59 Gegratineerde spinazie

SAUZEN 3,50

- 60 Huisgemaakte saus
61 Mosterd en uiensaus
62 Pepersaus
63 Bordelaise saus
64 Béarnaisesaus
65 Huisgemaakte paddenstoelensaus
66 Blauwe kaassaus
67 Knoflookboter

HUISGEMAAKTE BOTERS VOOR BIJ UW STEAK 3,50

- 96 Gezouten gebrande boter
97 Gebrande chili- en lookboter
98 Chipotle boter
99 Chimichurri boter
100 Rode wijn en sjalot boter
101 Truffelboter

BTW niet inbegrepen