

EMPIRE

MODERN BRITISH
RESTAURANT & STEAK HOUSE



WARME VOORGERECHTEN

- 01 **EMPIRE SOEP VAN DE DAG** · 10,50
Vraag onze kelner welke van onze vers gemaakte soepen vandaag beschikbaar is. Geserveerd met vers brood en boter.
- 02 **ZALMKROKET MET CITROENTARTAARSAUS** · 16
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** · 23
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** · 19
Gesauteerde kippenlevertjes met krokant spek en wilde paddestoelen gestoofd met rode wijn. Geserveerd met graan toast.
- 05 **ASPERGES MET KROKANT GEPOCHEERD EI EN HOLLANDAISESAUSMETVANILLE** · 16,75 (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) · 15
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** · 19,50
Onze versie van de klassieker, een licht gekruide, huisgemaakte rozemarijnsaus gesmeerd onder malse koningsgarnalen op een bedje van knapperige sla.
- 12 **ZALM TARTAAR** · 22,50
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** · 17
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** · 28,50
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** · 15,50
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** · 19,50 (Veg.)
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** · 14,75 (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** · 14,75 (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** · 29
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** · 29
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** · 26,75
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** · 25 (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.

WELLINGTONS

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

- 33 **EMPIRE BEEF WELLINGTON** · 38
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** · 29,50 (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.

TRADITIONELE EN HOOFDGERECHTEN

- 30 **TIPSY RUNDVLEES VOOR TWEE** (prijs per persoon) · 25
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** · 30
Traag gegaarde lamsschenkel op een bedje van zoete rode kool, geserveerd met groene boterbonen, muntsaus en naar romige aardappelpuree.
- 32 **KABELJAUWFILET MET "EMPIRE" AARDAPPELEN** · 20,50
Sappige kabeljauwfilet in een licht bierbeslag, geserveerd met driedubbelgekookte frieten en een duo van onze romige erwten en tartaarsaus.
- 34 **EMPIRE WORSTJES MET PUREE** · 19,50
Empire worstjes, exclusief gemaakt door onze slagers van "Meat Boutique". Geserveerd met romige aardappelpuree, gebakken ui en een lichte uiensaus.
- 35 **ZALMFILET MET ASPERGES** · 24
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** · 23
Langzaam gebakken zacht buikspek, besprenkeld met een frambozen en porto reductie. Geserveerd met romige aardappelpuree en geboterde kool.
- 37 **KIPPENBORST MET EEN KROKANT LAAGJE** · 22
Bedekt 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** · 21,50
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** · 20 (Veg.)
Vegan burger patty served with salad, vegan cheese and a vegan white sauce in a soft, vegan bun.
- 43 **EEBAARS "EN PAPILLOTE"** · 26,50
Gemarineerde zeebaarsfilet geserveerd met romige aardappelschijfjes en bearnaisesaus.

GEGRILD EN KOTELETTEN

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

ZONDER BOT

- 69 **LADY Tournedos (180g)** · 29
Magere en malse filet met een verfijnde smaak, slechts een beetje kleiner.
- 70 **Tournedos (250g)** · 32,50
Mager en mals met een verfijnde smaak.
- 72 **VARKENSLLENDE** · 28,50
Een delicate smaak evenwichtig door een stevigere textuur.
- 73 **RIB-EYE** · 31,50
Magere en malse filet met een verfijnde smaak, net iets kleiner.
- 74 **EEN VLEESSELECTIE VOOR TWEE PERSONEN** · 38,50 (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** · 38,50 (prijs per persoon)
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.

ON THE BONE

- 81 **GEMARINEERDE VARKENSKOTELET "TOMAHAWK"** · 24,75
Juicy Tomahawk pork chop on the bone. Marinated in rosemary and grilled on our char grill for extra tenderness.

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 (ongeveer 500g)** · 45
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 (ongeveer 600g)** · 52,50
Zwaar gemarmerd voor een volle smaak.
- 92 **EERSTE KWALITEIT "OKELAN" RIB EYE MET BOT, CA. 900g – 1.2 Kg.** Per 100g 10,10
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 · 5,95 | GROENTEN · 6,95 | SAUZEN · 3,75 | HUISGEMAAKTE BOTERS VOOR BIJ UW STEAK · 3,75 |
| 44 Dingesneden romige aardappelen | 53 Salade met honing en mosterd vinaigrette | 60 Huisgemaakte saus | 96 Gezouten gebrande boter |
| 45 Dikke frieten 3 keer gekookt | 54 Romige erwten | 61 Mosterd en uiensaus | 97 Gebrande chili- en lookboter |
| 46 Romige aardappelpuree | 55 Bloemkool met kaas | 62 Bordelaise saus | 98 Chipotle boter |
| 47 Dingesneden frietjes in de schil | 56 Gebakken ui | 63 Bearnaisesaus | 99 Chimichurri boter |
| GROENTEN · 6,95 | 57 Gesauteerde bospaddenstoelen met knoflook | 64 Bearnaisesaus | 100 Rode wijn en sjalot boter |
| 50 Empire bubble & squeak | 58 Spargel mit Sauce Hollandaise | 65 Huisgemaakte paddenstoelensaus | 101 Truffelboter |
| 51 Spinazie met boter | 59 Gegratineerde spinazie | 66 Blauwe kaassaus | |
| 52 Gegrilde gemixte groenten | | 67 Knoflookboter | |