



BISTEC

Steakhouse

Suggesties



Woensdag is Steakdag bij BISTEC!
(en dat eigenlijk elke week, tot we iets anders uitvinden).

Als je vraagt naar de steakdag-actie krijg je:

- Een steak-friet met een slaatje*, mayo en een saus naar keuze
- Een glas witte of rode huiswijn
- de gekende BISTEC verwenkoffie.

En reserveren kan nog steeds erg zinvol zijn.

En dat alles voor slechts 25,00 euro p.p.

(*) Slaatje en friet zijn beperkt tot één portie in deze actie.



Drinks

Frisdranken

Cola	€ 3,00
Cola light	€ 3,00
Cola zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Gini	€ 3,00
Tonic erasmus.....	€ 3,00
Minute maid appel.....	€ 3,00
Minute maid Orange	€ 3,00
Homemade ice tea	€ 3.50
Appel mocktail.....	€ 5.00

Waters

0,25/ 0,5/ 1L

Bistec plat	€ 2.50/ 4.50/ 8.50
Bistec bruus	€ 2.50/ 4.50/ 8.50

Aperitieven

Aperitief van het huis	€ 7.00
Coupe cava	€ 7.50
Kir	€ 8.00
Kir royal.....	€ 8.50
Coupe Champagne Lanson	€ 10.00
Ricard.....	€ 4.00
Vermouth del professore 18%	€ 5.00
Campari	€ 5,00
Witte Martini	€ 5,00
Fragola	€ 9,00
Lillet / Lillet Rosé	€ 8,00
Hugo (Cava en vlierbloesemsiroop)	€ 8,00
Pineau de Charentes	€ 5,00

Wijnen

Glas witte huiswijn.....	€ 4.50
Glas rode huiswijn	€ 4.50
Glas rosé huiswijn.....	€ 4.50

Voor een uitgebreide selectie wijnen: vraag onze wijnkaart



Gins (5cl)

5cl: € 15,00
(voor de gins op de kaart, suggesties kunnen variëren in prijs)

Mombasa club gin - 41,5% Verenigd Koninkrijk

Exotische engelwortel, cassiaschors en korianderzaad in combinatie met een aantal meer voorkomende aroma's zoals kruidnagel, komijn.

Brockmans gin - 40%

Brockmans gin is een typische New Western style gin, die zich zowel in aroma's en smaak destingeert van de klassieke gins. Het boeket is uiterst fris door de gebruikte citrus. Het is een zachte, ronde gin met een zeer lange fruitige afdronk.

Gaugin gin - 44,7% - Gaucin, Andalucia, Spanje

Gin gedestilleerd door Bas en Hildegard van Ostade van Bassets Flanders & Scarlet GIN. Het fantastische aan dit product is dat alle fruit en specerijen maar ook honing in Spanje ambachtelijk en biologisch gekweekt worden. Door de hoogte (700m) is het in de zomer niet snikheet en heeft het fruit langer nodig om te rijpen, met een intensere smaak tot gevolg. GauGin II heeft een totaal van 27 botanicals en als hoofdsmaak zongerijsje citroenen. De Gaugin I is veel eenvoudiger, met slechts sinaasappel, wilde rozemarijn, wilde salie, wilde tijm en lavendel als botanicals.

Monkey 47 dry - 47% - Zwarte Woud Duitsland

Hier zitten maar liefst 47 met de hand geplukte ingrediënten in verwerkt, die behandeld worden met bronwater van het Zwarte Woud.

Nolet's Silver dry gin - 47,6% - Schiedam Nederland

Deze Nolet's worden gemaakt op basis van tarwe en op smaak gebracht door toevoeging van limoen, iriswortel, zoethout en natuurlijk jeneverbessen.

Bathtub gin 43,3% - USA

Geproduceerd door Professor Cornelius Ampleforth. De licht getinte gin wordt op de traditionele Cold Compounding manier gemaakt. De juiste lengte van het macereren van de kruiden wordt bepaald aan de hand van monsters die tijdig genomen worden. De naam refereert naar vroeger: huisgestookte alcohol in het bad, waaraan verschillende botanicals werden toegevoegd om op smaak te brengen. Ook bij deze gin zijn de botanicals pas na de distillatie toegevoegd.

Occitan 42% - Italië

In 1800 reeds baatte Pietro Bordiga in Turijn een kleine zeer bekende bar uit. Als erborista had hij een grote kruidenkennis. Hij opent dan ook een desitlleerderij vlakbij de alpen. Het recept is tot op vandaag gelijk gebleven. Bevat slechts 4 botanicals en wordt 4 keer gedestilleerd. De oudste gin van Italië.

Tarquin's (Dry of Blackberry) - UK

Sinds 2013 druppelt Tarquin's Dry Gin uit de overhaalketels van de Southwestern Distillery, een kleine artisanale stokerij in Wadebridge, Cornwall. Tarquin zelf beroemt er zich op alles zelf te doen, weliswaar met de hulp van een klein team. De koperen stookketels worden met een open vlam opgestookt voor een one shot distillatie, nadat de botanicals een nacht hebben gemacereerd in pure graan alcohol.

... en tonic

Alle gins worden geserveerd met Erasmus Bond tonic en een garnituur volgens de inspiratie van de bar. naar keuze: Classic, Botanical of dry tonic



Wodka

Grey Goose. - 40% €5.50

Rum

Plantation 3 stars
White rum - 41,2%..... €5.50

Plantation Barbados XO
20th anniversary - 40% €11.00

Aroma's van karamel en geroosterde kokosnoot die ondergedompeld zijn in een pittige eikenhout geur. Ze worden gevolgd door sinaasappel marmelade en hints van marsepein en tabak.

Whiskey - Whisky

Whyte & Mackay Special Blended - 40%
Schotland € 5.50

Een prachtige schotse blended whisky die samengesteld is door maar liefst 36 verschillende soorten single malts en daarnaast enige 'grain'-whisky's. Whyte & Mackay heeft een milde, maar volle smaak met iets wat ziltigheid en turf.

Kilchoman Machir bay - 46%
Islay Schotland € 8.50

Fraaie aroma's van exotisch fruit met tonen van vanille en eikenhout.


Nikka super revival - 43% - Japan € 8.50

Aroma's van limoen en hooi, gevolgd door zoethout, gember, kaneel en cappuccino, geaccentueerd door tonen van aromatische planten.

Redbreast 12 years old - 40%
Ierland € 8.50

Rond met mint, peper en kruidigheid, zoetheid van sherry met een lange en volle afdronk

Bourbon wiskey's
Michter's bourbon € 9,50
Michter's straight rye € 9,50
Michter's american unblended € 9.50

 Whisky tasting!
3 x 2cl naar keuze € 15.00
Walk Trought America € 15.00

Tequila

Patron XO Café (koffiesmaak)..... € 11.00
Patron platinum 3X distilled € 11.00

Cognac

Landy very special - 40% € 5.80

Pierre Ferrand
Grande champagne reserve - 40%.... € 9.50

Deau	2 cl	5 cl
VS	€ 5.00	€ 10.00
VSOP	€ 6.00	€ 12.00
Napoleon	€ 7.00	€ 15.00
XO	€ 9.00	€ 20.00
Black	€ 12.00	€ 28.00
Louis Memory	€ 18.00	€ 45.00
Degustatie 6x2cl	€ 50.00	

Grappa

Marzadro le diciotto lune - 41% € 7.50

Calvados

Coeur de lion reserve - 40% € 6.50

Sherry

Gonzales Byass, Tio Pepe en
Rama Jerez de la Frontera 6cl € 5.50

Porto

Graham's fine Tawny - Porto 6cl € 4.50

Divers

Limoncello € 7.50
Sambuca € 7.50
Amaretto € 5.00
Baileys € 5.00



BISTEC

Steakhouse



Bieren

Bistec 35cl	€ 6.00
Stella 25cl.....	€ 3.00
Jupiler N.A 25cl	€ 2.50
Duvel 33cl.....	€ 4.50
Bistec fles 75cl.....	€ 12.00

Het BISTEC bier werd speciaal voor ons restaurant gebrouwen door brouwerij De Vlier uit Holsbeek. Het is een ongefilterd strogele tripel met een subtiel turf aroma en milde bitterheid. Het toevoegen van een extract van jeneverbessen voor het afvullen zorgt voor een vlotte doordrinkbaarheid. Beschikbaar zolang de voorraad strekt. U kan ook gesloten flessen van 75 cl aankopen. Vraag ernaar.

Egotripel 33cl - 6,5% €4.50

Een verfrissend, fruitig, blond bier. Er is een mooie balans van bitter/zoet/zuur. De smaak is vol en in de afdronk behoud je een licht zoete, niet kleffe, toon aangevuld met het kruidige van de hop.

Omer blond 33cl - 8%..... € 4.00

Een overheerlijk bier van hoge gisting met nagisting op de fles. Fijn fruitig aroma.

Delvaux speciaal blond 75 cl - 8,5%.....€ 18.50

Een geslaagde combinatie van een robuuste volmondigheid en bloemig aroma. Het is gebrouwen met zorgvuldig gekozen hopsoorten en een fruitige gist.

Super kroon 25cl - 6,5%..... € 4.50

Heeft een bittere smaak en een fijne nabitterheid.

Tripel Karmeliet 33cl - 8,4% €4.50

Karmeliet is een complex goud- tot bronskleurig bier met een romige schuimkraag. Stiermarkse hop, het overvloedig kruiden en het fruitig karakter (banaan en vanille) van de huisgist bepalen de smaak. De zoete aanzet evolueert verder in een uitgesproken sinaasappelsmaak om dan mildbitter uit te vloeien.

Streekbieren De Vlier

Brouwerij De Vlier is een kleine artisanale brouwerij oorspronkelijk gestart in Kessel-lo en nu actief in Holsbeek.

Van hen hebben we op de kaart:

De Vlier Smokin' Elder 75 cl - 8,5%€ 19.50

De Smokin' Elder is een bier dat lonkt naar de whisky liefhebbers. Dit ongefilterd strogeel blond bier met een typisch turf aroma, een stevige bitterheid afkomstig van een grote hoeveelheid Saaz hop en een frisse afdronk door het gebruik van jeneverbessen is een bier voor durvers. Maar eens gestart, vraagt dit naar meer. Probeer het.



Kijk ook eens op ons suggestiebord Daar staan vaak ook speciale bieren.

Cocktails

Mojito	€ 10.00
Screwdriver Wodka met fruitsap ..	€ 10.00
Mexican mule (patron tequila)	€ 10.00
Caiperiña	€ 10.00
Cuba Libre	€ 10.00



Warme dranken

Espresso.....	€ 3.50
Dubbele espresso	€ 4.50
Koffie.....	€ 3.50
Decafeïne	€ 3.50
Koffie verkeerd	€ 5.50
Cappuccino.....	€ 4.50
Thee, diverse soorten	€ 3.50
Verse muntthee	€ 4.00
French-, Irish-, Italian coffee.....	€ 9.00



Voor een uitgebreide selectie wijnen: vraag onze wijnkaart

Food!

Voorgerechten

Artisanale kaaskroketten van bij Vanzegbroeck	€ 12.00
Artisanale garnaalkroketten van bij Vanzegbroeck	€ 13.00
Duo van kaas- en garnaalkroketten van bij Vanzegbroeck	€ 12.50
Geroosterde mergpijp in de oven met een salsa van kappertjes en sjalotten	€ 13.50
Carpaccio 'Dolce zero'. Winnaar van de Gouden Tavola. 8 weken drooggerijpte	
Simmenthal, met toetsen van mokka en hazelnoot	€ 18.50
Tapasbord met een selectie vlees en charcuterie met bijbehorend garnituur	€ 25,50
Carpaccio van Holstein, 30 dagen gerijpt.....	€ 17.00
Secreto 07 carpaccio (varken)	€ 18.00
Supplement frietjes bij voorgerecht	€ 4.00



Veggie

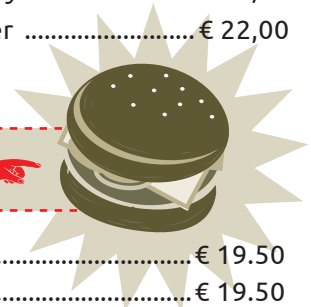
Gepimpte huisgemaakte veggieburger € 19.50

Vis

Zeetong € 32.00
Scampi spek curry banaan € 22,50
Scampi lookboter € 22,00

Hamburgers

Het gehakt wordt zelf bereid door de chef en onze hamburgerbroodjes worden vers gemaakt. Verse frietjes en mayonaisse zijn inbegrepen in de prijs!



De 'bacon' rundsburger met BBQ saus..... € 19.50
De 'spicy' burger met Jalapeño ketchup € 19.50
De cheeseburger met tomaten ketchup..... € 19.50
De Bacon&cheeseburger BBQ-saus of ketchup..... € 20.50
De 'Rossini' burger met gebakken ganzenlever en truffel..... € 25.50
De Bistec burger € 25.50

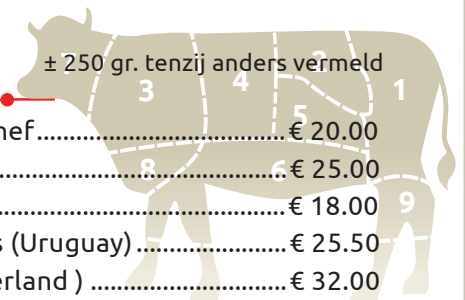


Al de gerechten worden geserveerd met een slaatje, verse mayonaisse, warme saus naar keuze en een aardappelbereiding. Dit allemaal in de prijs inbegrepen!

De vleeskeuze van Bistec

± 250 gr. tenzij anders vermeld

Steak tartaar a la minute bereid door de chef..... € 20.00
Steak Blonde Aquitaine € 25.00
Mini-steak (soort van de dag), 125 gr..... € 18.00
Picanha junior beef prime van bij Jill Theys (Uruguay)..... € 25.50
Black Angus entrecote van bij Jill Theys (Ierland) € 32.00
Simmentaler filet pur (Zwitserland)..... € 32.00
Hereford entrecote (UK) € 40.00
Filet pur, Charolais (Frankrijk) € 35.00
Degustatie +/- 1 kg, 3 à 4 vleessoorten, marktaanbod (2 personen)* .. € 90.00
Wagyu Beef op voorhand bestellen



Dry-Aged!

John Stone entrecote (Ierland) € 35.00
Kalfs T- bone 600gr 3 weken gerijpt (België) van bij Jill Theys € 35.00
Rubia Gallega rib-eye 21 dagen gerijpt (Spanje) € 45.00
Tomahawk Australië grain fed (1kg, 2 personen)* € 80.00

*Deze zijn berekend voor 2 personen, wilt u dit met drie personen delen, dan rekenen we 15,00 euro extra



De sauzen

Bistec (lichtzoete saus van het huis) -
 Verse bearnaise - Verse choron - Peperroom -
 Stroganoff - Champignonsaus - Hofmeesterboter -
 Blackwell



Aardappelbereidingen

Verse frietjes - Gebakken patatjes
 Huisgemaakte kroketten

De extra's

Witloofslaaije..... € 5.00
 Gebakken champignons € 5.00
 Gebakken ganzenlever € 5.00



Al de gerechten worden geserveerd met
 een slaaije, verse mayonaisse, warme saus
 naar keuze en een aardappelbereiding.

Dit allemaal in de prijs inbegrepen!



BISTEC

Steakhouse

Bistec bakt ze bruin

Het goed bakken van vlees is een ware kunst. Een nauwgezette selectie van het beste vlees, een perfecte kruidig en de perfecte baktechniek vormen de ingrediënten voor het bakken van de perfecte steak.

Enkel het beste vlees

Alles start bij de selectie van het beste stukje vlees. Zowel klassiek gesneden steak als dry-aged wordt door Bistec aangeboden. Dry-aged vlees, vlees gerijpt gedurende een lange periode in een specifieke rijpingskast, zorgt voor een unieke, diepe smaak. Voor smaak kiezen we een stuk gemarmerd vlees, dat rijk is aan intramusculair vet. Tijdens het bakken, smelt dit vet, met een zachte vleestextuur en smaak tot gevolg. De perfecte baktechniek is deze waarbij het stuk vlees aan de buitenkant 'geschroeid' is en aan de binnenkant warm en sappig.

De bakwijzen

Een perfect gebakken steak, wat is dat? Wel, dat verschilt van persoon tot persoon. Wat jij lekker vindt, is voor een ander misschien niet ideaal. Daarom vragen we bij BISTEC altijd naar uw voorkeur voor de bakwijze van je steak. Die wordt meestal in het Frans aangegeven, maar ingeslopen Engelse benamingen zorgen regelmatig voor verwarring. Daarom zetten we hier graag even de begrippen op een rijtje. Bij je bestelling geef je bij voorkeur de Franse benaming door. En zelf een bakwijze uitvinden doe je beter niet, dat scheidt alleen maar verwarring in de keuken.

- **bleu/raw:** rauw vanbinnen, enkel de buitenkant is kort gebakken Je mag bleu froid of bleu chaud bestellen.
- **saignant/rare:**..... kort gebakken, halfrauw, het binnenste is nog niet gebakken maar wel warm
- **à point/medium:** half doorbakken, rosé:
- **bien cuit/well done:**.... doorbakken

De meeste chefs vinden dat een steak 'bien cuit' al zijn finesse verliest. Bij BISTEC doen we ons best om de steak zo ideaal mogelijk te bakken. Het is echter geen exacte wetenschap. Zeker bij een stuk vlees dat een vette kant heeft, of een kant heeft die wat dunner is, is het niet mogelijk om gehele steak dezelfde bakwijze te geven. Het kan dus zijn dat aan je 'bleu' gebakken steak een stukje zit dat eerder saignant is.

Runderrassen

Belgische Blauwe (België)

Ook wel Belgische Witblauwe of Belgische Dikbil genoemd. De trots van België. Uiterlijke kenmerken: sterk gespierd, brede rug en dikke billen. Met blauwe of zwarte vlekjes. De bodybuilder onder de vleesrunderen vanwege de snelle en omvangrijke vleesaanwas. Kalveren zijn zo groot dat ze vaak via een keizersnede geboren worden. Het vlees is relatief mager, met weinig vetbedekking.

Aberdeen Black Angus (Schotland, Jill Theys)

Oorspronkelijk afkomstig uit de regio rondom Aberdeen in noord-oost Schotland. Kenmerkend is de kop zonder horens. Populair bij fijnproevers door het rijk met vet gemarmerde vlees. Aberdeen Angus wordt veel gebruikt om te kruisen met andere rassen voor het optimaliseren van melk- of vleesproductie en wordt tegenwoordig wereldwijd gefokt. Verschillende landen hebben een eigen stamboek waarin de bloedlijnen en herkomst zijn vastgelegd.

Simmentaler (Zwitserland)

Afkomstig uit Zwitserland, populair in de Jura en de Alpen. Levert melk voor emmentaler en gruyère maar heeft ook een goede naam als vleesras. Uiterlijk: witte kop met goudgele tot roodbonte vacht. Een ras dat al teruggaat tot in de Middeleeuwen. Met één van de oudste stamboeken (sinds 1806). Vlees met mooie botbedekking, fijne structuur en goede vetdooradering.

Limousin (Frankrijk)

Samen met Charolais één van de bekendste vleesrassen. Oorspronkelijk afkomstig uit de Franse regio Limoges. Kenmerkende roodbruine vacht en lichte kringen rond de ogen en neus. Het ras wordt (ook in Nederland) naast vleesproductie tevens ingezet voor natuurbeheer. Limousin - vrij mager vlees - staat regelmatig op de menukaart bij betere restaurants. Ook Nederland kent een eigen Limousin-stamboek.

Wagyu (Japan)

Wagyu is rundvlees van Japanse oorsprong en van bijzondere kwaliteit ('wa' betekent Japans en 'gyu' runderen). Vroeger mocht alleen de Japanse

keizer dit unieke kwaliteitsvlees eten, sinds de jaren negentig is ook buiten Japan gefokt Wagyu-rund verkrijgbaar. Bekend vanwege de superieure vetdooradering en rijke smaak. Vrij prijzig, slechts verkrijgbaar bij een select clubje slagers.

Rubia Gallega (Spanje)

Het prachtige Iberische rundvlees Rubia Gallega wordt steeds bekender in België. Het vlees heeft een zeer mooie en verfijnde smaak. Een duidelijk kenmerk van dit rundvlees is de subtiele vetdooradering, ook wel marmering genoemd. Het vlees heeft verder een kruidige en iets ziltige smaak en staat bij vele Spaanse sterrenkoks al jaren prominent op de kaart. Deze smaakbeleving ontstaat door de natuurlijke en vrije levenswijze van deze runderen. In Galicië worden deze runderen pas na twee tot zeven jaar geslacht, wat veel later is dan bij andere, gangbare runderrassen.

Holstein-Friesian (Nederlands van oorsprong)

Een zwartbont melkveeras, met een slanke, ietwat magere bouw. Er is weinig zware bespiering aanwezig. De dieren hebben een hoge melkproductie, waardoor dit één van de belangrijkste melkveerassen is.

Hereford (Verenigd Koninkrijk)

De Hereford is een runderras dat oorspronkelijk afkomstig is uit het zuidwestelijke deel van Engeland. Het is een karakteristiek hard en duurzame vleesrund, dat dusdanig populair werd dat het is uitgegroeid tot het meest voorkomende vlees runderras ter wereld. De Hereford is een krachtig gebouwd dier, gekenmerkt door een witte kop, de witte streep op de nek en schoften verder rood gekleurd.

West-Vlaams Rood (België, Dierendonck)

Het ras West-Vlaams Rood is waarschijnlijk meer dan 500 jaar oud. Het is een uitstekende grazer in de polders. Dit runderras wordt bijzonder geapprecieerd om zijn melkkwaliteiten. Het produceert immers een melk die zeer rijk is aan proteïnen. Maar het staat ook bekend om de kwaliteit van zijn vlees. Andere troeven, zoals zijn levensduur en zijn rustieke kenmerken, maken van het West-Vlaams Rood een ras dat zeer gegeerd is door veehouders.



T-bone

Een indrukwekkende steak, alleen al vanwege zijn minimale omvang (al snel 400 gram of meer). De T-bone steak bestaat uit de entrecote (grootste deel) en de ossenhaas (kleine deel). Deze worden gescheiden door een T-vormig bot (de lendewervel). Een variant op deze in Amerika zeer geliefde steak is de Porterhouse. Deze heeft dezelfde vorm maar heeft een relatief groter deel ossenhaas omdat deze gesneden is van een stuk lende dat verder naar achter ligt. Veel smaak en erg mals.

Rib eye

Ovaal van vorm, met veel en duidelijke vetmarmering, inclusief 'vet-oog', diepgelegen vet. Het vlees is iets malser dan dat van de entrecote omdat het deel van de rug van het rund (waar de rib eye zich bevindt) relatief iets minder gespierd is. Zowel verkrijgbaar met als zonder bot (zie Côte à l'os). Veel smaak door relatief hoog vetpercentage.

Côte à l'os

De côte à l'os is een rib eye of entrecote met een rib er aan. Met een vetlaag aan de buitenkant en duidelijke vetmarmering in het vlees. Ook te serveren als spectaculair runderribstuk bestaande uit meerdere ribben.

Runderribstuk

Het complete runderribstuk bestaat uit ribben 6 tot en met 12 (geteld vanaf de kop tot de billen). Zeer zacht en smaakvol. De first cut (VS); rib 9 tot en met rib 12, is het deel waar de subtiel gemarmerde entrecote zit. Wie liefhebber is van meer gemarmerd vlees, gaat voor het eerste deel van de runderrib, rib 6 tot en met 10, daar waar de rib eye zit. Het stuk richting billen is relatief iets kleiner. Drooggerijpt, op het been, het lekkerst.

Staatstuk (Picanha)

Het staartstuk van het rund, de picanha, is het populairste stuk vlees in Brazilië. De Picanha is een prachtig stuk van het deel tegen de staart van het rund. Het stuk weegt een halve kilo tot twee kilo en wordt in zijn geheel bereid of als steak. De mooiste picanha's hebben een rijke marmering waardoor dit lekkere vlees nog malser is en meer smaaktonen te bieden heeft. Een steak van staartstuk heeft een zelfde vetrandje als entrecote.

Ossenhaas of filet pur

Ook bekend als biefstuk van de haas. Het zachtste (en duurste) stukje rundsvlees. Een langwerpige spier afkomstig uit de binnenkant van de lende. Nauwelijks gebruikt en daardoor extra mals. Een karkas (van een gemiddeld rund) van 350 kilo levert een ossenhaas op van drie tot vier kilo. Een goed exemplaar heeft een heel subtiele vetdooradering. Ossenhaas is zo zacht dat je 'm bijna met een vork kan snijden. Geen echt uitgesproken smaak.

Dry Aged

Dry-aging is het rijpen van vlees aan het bot, onder gecontroleerde omstandigheden in een speciale koelcel met ongeveer 85% luchtvochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur tussen 0°C en 1°C. Tijdens dit droogrijpen in de cel - een proces dat minimaal 21 dagen duurt - verdampt tot wel dertig procent vocht uit het vlees. Er is sprake van langzame besterving, de aanwezige enzymen breken het spierweefsel af. Hierdoor krijgt het vlees een zeer malse structuur en intense smaak. Het vlees dat na het dry-aging proces uit de cel komt is nog niet meteen klaar voor consumptie. Het vlees voelt hard en droog aan en ziet er aan de buitenkant zwart uit. Deze natuurlijke zwarte korst beschermt het vlees tijdens het rijpen tegen uitdrogen en bacterievorming. De slager snijdt deze korst eraf zodat het vlees er 'schoon' uitziet. Ook ontbeent hij het. Bij doorsnijden is drooggerijpt vlees helderrood en boterzacht. Tot voor kort bleef de beschikbaarheid van drooggerijpte steaks beperkt tot restaurants. Maar dit topvlees komt nu steeds vaker via een select clubje goede slaggers en webwinkels ook voor particulieren onder handbereik.

John Stone

John Stone is een Ierse topslager die al 41 jaar ervaring heeft in het rijpen van vlees. Zijn vlees wordt wereldwijd gebruikt door topkoks en zelfs door het Britse Koningshuis. Het rundvlees wordt in speciale rijpingskamers onder een nauwkeurig gecontroleerd klimaat op het bot gerijpt voor een periode van ten minste 21 dagen. Hierdoor wordt het vlees botermals en droogt het vlees gemiddeld 18% in. Het vlees heeft hierdoor minder vochtverlies bij het bakken zodat u met een kleinere portie kunt beginnen.

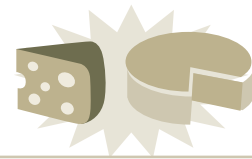
Nagerecht ?



Klassieke Dame Blanche met slagroom	€ 10.00
Crème Brulée	€ 12.00
Moelleux* van chocolade met vanille ijs	€ 10.00
* huisgemaakt, ± 12 min bereidingstijd	
Sorbet (3 verschillende fruitsoorten)	€ 9.50
Kinderijsje (2 bolletjes vanille)	€ 5.50
- supplement slagroom.....	€ 1.00
- supplement chocoladesaus.....	€ 1.00
Café Glacé	€ 10.00

Hartig

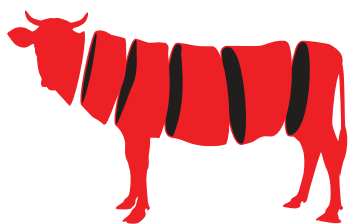
Kaasplankje..... € 15.00



Digestieven



Limoncello	€ 7.50
Sambuca	€ 7.50
Amaretto	€ 5.00
Baileys	€ 5.00
Cognac Landy very special - 40%	€ 5.80
Pierre Ferrand Grande champagne reserve - 40%	€ 9.50
Cognac Deau	zie cognacs (vooraan)



BISTEC

Steakhouse

Feesten, recepties, brunch ...

Wilt u reserveren voor een feestje met een groter aantal mensen dan één tafel? Of BISTEC afhuren voor een receptie of communie? Andere plannen waarmee we jou kunnen helpen? Dat kan allemaal. Bel Evelien op **0495 486 507** voor meer info



Chef's Favorites



Onze Chef is een eigenzinnig persoon. Zo ook zijn keuze uit de kaart. Wat zou hij kiezen mocht hij niet in de keuken staan maar aan een tafeltje zitten? Dat is de Chef's favorites:

Gaugin II gin - 44,7%, Gaucin, Andalucia, Spanje €15.00

Gin gedestilleerd door Bas en Hildegard van Ostade van Bassets Flanders & Scarlet GIN. Het fantastische aan dit product is dat alle fruit en specerijen maar ook honing in Spanje ambachtelijk en biologisch gekweekt worden. Door de hoogte (700m) is het in de zomer niet snikheet en heeft het fruit langer nodig om te rijpen, met een intensere smaak tot gevolg. GauGin II heeft een totaal van 27 botanicals en als hoofdsmaak zongerijspe citrusen.

Bistec Bier 75 cl - 8,5% € 12,00

Dit bier werd speciaal voor ons restaurant gebrouwen door brouwerij De Vlier uit Holsbeek. Het is een ongefilterd strogele tripel met een subtiel turf aroma en milde bitterheid. Het toevoegen van een extract van jeneverbessen voor het afvullen zorgt voor een vlotte doordrinkbaarheid. Beschikbaar zolang de voorraad strekt. U kan ook gesloten flessen van 75 cl aankopen. Vraag ernaar.

Geroosterde mergpijp in de oven met een salsa van kappertjes en sjalotten € 13.50

Ik herinner mij nog de heroïsche 'gevechten' thuis, toen er mergpijpen uit de soep kwamen en er allerlei listen gebruikt werden om er van te mogen snoepen. Die gekookte dampende mergpijp, beenmerg rijkelijk bestrooid met vers gemalen peper en zout, op een snede vers brood: de hemel op een bord, gewoon super lekker. Mergpijpen zijn helaas een beetje uit de keuken verdwenen, alhoewel je ze toch hier nog op het menu ziet staan. Niet gekookt, maar geroosterd deze keer.

John Stone 21 dagen gerijpt € 35.00

John Stone is een Ierse topslager die al 41 jaar ervaring heeft in het rijpen van vlees. Zijn vlees wordt wereldwijd gebruikt door topkoks en zelfs door het Britse Koningshuis. Het rundvlees wordt in speciale rijpingskamers onder een nauwkeurig gecontroleerd klimaat op het bot gerijpt voor een periode van ten minste 21 dagen. Hierdoor wordt het vlees botermals en droogt het vlees gemiddeld 18% in.

Rode wijn: La Sorda Blend, Rioja Spanje €33.00

Deze wijn bezit een sappig palet en een prima frisheid. Daardoor vermoeit hij niet en blijft hij verfijnd op de smaakpapillen inwerken. Afkomstig uit het dorpje Lapuebla de Labarca, gelegen in het hartje van de Rioja Glavesca. In deze regio klimmen de wijngaarden van de rivierbedding helemaal tot aan de voet van de Sierra Cantabria. Op een wijngaard van 25 ha zijn Graciana en Tempranillo aangeplant in vele kleine percelen. Het perceel La Sorda, de dove vrouw, gaf haar naam aan deze wijn.

Dessert? Dat eet onze Chef niet





BISTEC

Steakhouse



Bistec, [bis'tek], is Spaans voor het Engelse beefsteak. Je herkent er duidelijk het Nederlandse woord biefstuk in. Dit walhalla voor de ware vleesliefhebber is de droomverwezenlijking van Evelien en Stef, een koppel met massa's horeca-ervaring en een grote liefde voor het vak en het product. **Bistec** is de plaats bij uitstek voor een pure smaakbeleving van het vlees. In onze beperkte maar uitgekende menukaart bieden we u een combinatie van producten uit eigen streek en de beste stukken vlees uit alle hoeken van Europa. Met één doel: Als je hier straks buitengaat willen we je horen zuchten "Mijn God, wat heb ik vandaag goéd gegeten". Geniet ervan!