

KOMMEN

Fruitage en pittige **tomatensoep**
Van trostomaten | verse basilicum €6,90

Caprese
Tomaat mozzarella | rucola | Balsamicoazijn €9,90

RIBBEN

Kies zelf je bijgerechten - bijgerechten niet inbegrepen

PASTA

PASTA Rode Amber

Tagliatelle in een fruitige en pittige tomatensaus met cherrytomaten en gedroogde kruiden.

Tomaten, rucola, Parmezaanse kaasvlokken en geroosterde zaden

- vegetarisch €18,90
- Gegrilde kipfiletreepjes 23,90€
- Gegrilde reepjes dry-aged rosbief €28,90

- vegetarisch -	€18,90
met gegrilde kipfiletreetjes	€24,90
- Krokant gepaneerde kipfilet - met	€24,90
gegrilde reepjes dry-aged rundvlees	€28,90

Gegruide vleescompositie gemaakt van rundvlees,
Varkensvlees en kip, geserveerd met steakhousefriet en
gebakken uien - klassieker €23,90

- Signature-editie met Steakbrother-saus € 26,90

Filetmedaillons in peperroomsaus
Varkensvlees met verse gebakken groenten en gebakken aardappelen €22,90

Drooggerijpte Lance
Spiesjes van drooggerijpt rund- en varkensvlees,
Geserveerd met steakhousefriet -
klassiek met pepersaus. € 25,90
- **Signature-editie** met Steakbrother-saus € 26,90

Kipfilet in peperroomsaus
gevuld met spinazie en pittige fetakaas met
Kruidige nuances - eventueel met tagliatelle of
steakhousefrietjes.

€20,90

€20,90

Schnitzel

Vers gepaneerde schnitzel, gebakken in een gietijzeren pan.

Houthakkerschnitzel Rustiek	Wiener Schnitzel
met gebakken uien en	met steakhouse frietjes
Champignons, geserveerd met steakhousefriet.	- klassiek met citroen en cranberry's _____ €15,90
- Klassieke €17,90	- met een subtiel aromatische _____ €16,90
- Signature Edition met Steakbrother saus € 21,90	

Ons
BURGERS

STEAKbrother Schnitzel (stevig)
onze STEAKbrother saus, gemaakt van runderbouillon,
geroosterd spek en
Gebakken uien, geserveerd met steakhousefriet

€19,90

Smaak: unieke, originele smaak van drooggerijpt rundvlees, intens en subtiel in harmonie.

Gaarheid: medium, alleen op verzoek doorbakken. **Bijgerechten:** kies zelf uw bijgerechten - bijgerechten zijn niet inbegrepen.

Productie: 100% handgemaakt. Vervaardigd door meestersvaklieden. **Rijping:** 5-7 weken droogrijping. In eigen huis.

ée van entrecote, rosbief, korte ribben, borststuk en Chateaubriand

Heilige Broeder heet Dry Aged Burger knapperige salade Pittige cheddar gemarineerde uien Jalapeño's Zoete tomaten Chipotle mayonaise €15,90	Ouderwetse Burger Drooggerijpte hamburger Spek Cheddar knapperige sla zoete tomaat zure Komkommers verse rode uien Bacon- en uienmayonaise €15,90
--	---

Een culinaire traktatie €15,90
 Drooggerijpte hamburger | Cheddar | gefrituurd
 Uien | Knapperige sla | Mayonaise |
 kruidige, explosieve chimichurri €15,90

De knapperige
 Kipfilet in een krokant jasje |
 knapperige sla | verse komkommer | zoet
 Tomaat | Parmezaanse kaasvlokken | Caesarsaus €15,90

DE SLAGER Ons eerbetoen aan vakmanschap Drooggerijpte burger knapperige sla pittig Cheddar zoetzure augurk fruitig gemarineerde uien hartige en pittige warme spek- en uiensaus €15,90	STEAKbrother Burger Dry Aged Burger knapperige salade gemarineerde uien gebakken uien Pittige augurken krokant spek Cheddar zoete tomaat BBQ-saus €15,90
---	--

DE HARMONISCHE vegetariër hartige groenteburger gemarineerd Uien Rucola Knapperige komkommer Pittige en smaakvolle chimichurri Mayonaise Zongedroogde tomaten Hartige cheddar €15,90	DE GROTE BROER bijna 400g vlees lers Cheddar Spek Knapperige sla een Kroon van gebakken uien hartige spek- en uienmayonaise pittig Chipotlemayo
	€24,90

Extra burger €7,00 | extra cheddar €2,00 | extra spek €2,50 | extra saus €1,90 | extra gebakken uien €1,90

Ons BURGERS

STEAKbrothers BEEF PAPER NR. 5 1/2026

MENU

Traditie. Vakmanschap. Passie.



Over ons

Wij zijn het **steakhouse** van de traditionele slagerij **City Fleischerei Kox**.
 100% authentiek vleesgenot – dat kan alleen een meesterslager bieden, met regionale herkomst en meer dan 40 jaar professionele ervaring. Als familiebedrijf kijken we terug op een traditie van meer dan 120 jaar, waarop we in 2015 **STEAKbrothers** hebben gebouwd !



Droog rijpen

Vlees van de hoogste kwaliteit. Maximale controle door rijping en slachting in eigen huis.

Bij ons komen de beste kwaliteiten rundvlees samen met het summum van vleesverfijning: **dry aging** in onze zoutgrot.

Ons prachtig gemarmerde kalfsvlees rijpt tot wel zeven weken, waardoor een intens, diep en uniek aroma ontstaat en een botermalse textuur wordt bereikt! Alleen **dry-aged rundvlees** weet vleesliefhebbers echt te bekoren! Onze steaks worden ongekruid geserveerd – de enige manier om de pure, authentieke smaak van rundvlees te ervaren!

Voor de finishing touch en maximale personalisatie bieden we een **selectie van vier kruiden aan**.





Bijgerechten en dipsauzen

Onze hamburgers, spareribs en steaks zijn exclusieve bijgerechten.

Zoete aardappelfrietjes	€5,90	Mayonaise	€1,00
Steakhouse friet	€4,90	Chimichurri, <i>explosief kruidig</i>	€3,90
Gevulde aardappel <i>met zure room</i>	€5,90	Chipotlemayo <i>heet & pittig</i>	€2,50
Gebakken aardappelen <i>met spek en uien</i>	€5,90	Bacon- en uienmayonaise, <i>hartig en pittig</i>	€2,90
<i>Mediterrane</i> roergebakken groenten	€5,90	Mayonaise met zwarte truffel, <i>krachtig en vol van smaak</i>	€ 2,90
Knoflookbrood <i>met kruiden en knoflook</i>	€5,90	Tomatenketchup	€1,00
Bijgerechtsalade <i>met balsamicoazijn</i>	€5,90	BBQ-dip	€1,90
Gebakken uien	€4,50	Zure room	€2,50
Gebakken champignons	€4,90	<i>Echte en authentieke</i> kruidenboter	€2,90
Rode koolsalade, <i>een iets andere interpretatie</i>	€5,90	Béarnaisesaus	€3,90
		Peperroomsaus	€3,90
		Steakbrother saus, <i>stevig en met spek</i>	€4,50
			€4,90

	Dip Triplet:	€6,90	Dip Duet:	
	Chipotle mayonaise & spek-ui mayonaise & truffelmayo		Chipotlemayo & Bacon-Ui-Mayo	

STEAK

Specerijenkwartet



traditioneel BIEFSTUK peper



smelt in je mond Fleur del Sel

variërend

De verrassing



?



explosief aromatisch Chimichurri

GEDROOGD GERIJPT RUNDVLEES
FILETSTEAK



De runderfilet - ook wel Chateau-stuk genoemd - is ons magerste en meest malse stuk vlees. Hemelse malsheid omhuld door subtiele rundvleestonen.

Wijnadvies: Fire Cuvée huiswijn of 071 Linea Merlot

Per 100 g (optioneel 200 g - 600 g) € 19,90

Ervaar het verschil!
STEAKproeverij



Rib-eye steak 100 g | 200 g
Rumpsteak 100 g | 200 g
Filetsteak 100 g | 200 g

Proefverpakking (300 g)..... €48,90
Proefverpakking (600 g)..... €95,00

GEDROOGD GERIJPT RUNDVLEES
Rumpsteak

De rumpsteak – ook wel bekend als striploin – komt van het rosbief. Een intens en sappig stuk vlees met een goede balans. Voor de echte steakliefhebbers.

Wijntip: Fire Cuvée huiswijn

Per 100 g (optioneel 200 g - 600 g) € 14,90

DRY AGED BEEF
RIB-EYE STEAK



Das Entrecote entstammt der Hochrippe, ist besonders saftig, sehr stark marmoriert und reich an Aromavorläufern. Ein ausgesprochen geschmacksvoller Cut - Ein Klassiker für Steakkenner!

Weinempfehlung: Primicia Tinto Barrica

Je 100g (wahlweise 300g - 600g) 15,90€

De favorieten van de slager
De botsneden

GEDROOGD GERIJPT RUNDVLEES
T-bone steak



Vlees met bot: De porterhouse steak is De T-bone steak wordt van de rug gesneden, waardoor de porterhouse steak een groter stuk filet heeft. Beide stukken vlees zijn onvergelijkbaar mals en uitzonderlijk intens van smaak en aroma! Het zogenaamde lamszadel is vooral in de porterhouse steak prominent aanwezig.

Wijntip: Gran Maestro Puglia 0,75 l

T-bone steak (ca. 800 g) € 89,90 Porterhouse (ca. 1.100 g) € 119,90

T-bone steak (ca. 600 g) € 69,90

GEDROOGD GERIJPT RUNDVLEES
PORTERHOUSE



DRY AGED BEEF
CLUB-STEAK

Knochenent: Aus dem Short-Loin entnehmen wir das Cote de Boeuf, direkt hinter dem T-Bone-Steak. Stark marmoriert und butterweich. Ein Steak für wahre Fleischliebhaber.

Weinempfehlung: Gran Maestro Puglia 0,75l

Club-Steak (ca. 400g) 49,90€

Club-Steak (ca. 600g) 69,90€

Wij adviseren medium rare tot medium rare.

Opmerking betreffende de Botten snijden

De gaarheid kan iets variëren richting het bot vanwege de natuurlijke groei (een iets lagere kerntemperatuur). Wij grillen het vlees op dit punt graag nog een keer!



Kookniveaus

1	goed gedaan	ca. 68°C
2	Medium +	ca. 62°C
3	medium	ca. 58°C
4	Medium rare	ca. 53°C
5	Zeldzaam	ca. 47°C
6	Blauw	ca. 42°C

