Welkom bij Stegeman,
Wij nodigen u uit aan ‘de klep’ om een kijkje te nemen bij onze keukenbrigade. Graag geven wij u uitleg over onze gerechten die bijna allemaal bereid worden in de houtskool oven.
Het vlees hangt in een ‘dry age kast’ achterin het restaurant te rijpen. U bent welkom om uw eigen stukje uit te zoeken.
In de kast worden luchtvochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur gecontroleerd. Het vlees droogt langzaam uit waardoor het vocht verliest en een korst krijgt.
Het vocht in het vlees verdampt en natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Hierdoor krijgt het vlees een malse structuur en een intense smaak.

# A LA CARTE

## Voorgerechten

**Kort gebrande tonijn**
compote van tomaat en soja creme 12.50
**Rouleau van grousse**
lavendel dressing en bramen chutney 12.50
**Gerookte hertenbout**
chips van eekhoorntjesbrood en appel-vanille compote 10.50
**Rundercarpaccio**
met pesto, parmezaanse kaas en tomaat 11.50
**Gerookte geitenkaas** V
met biet, krokante wasabi en pecanoot 10.50
**Rondje Laren;**
proeverij van voorgerechten, prijs per persoon 13.50

## Soepen

**Bospaddestoelensoep** 7.50
**Bouillabaise** van fazant en groenten 9.50
**Pomodori soep** met pesto V 7.50

## Hoofdgerechten vis

Geserveerd met Larense frites, warme groente, rauwkost en mayo

**Larense steurfilet** met spitskool en kreeftenjus 21.50
**Kabeljauw** met paddestoelen en witte wijn saus 21.50
**Zalmfilet** met gamba’s en tomaten jus 24.50

## Hoofdgerechten vlees & Dry Aged meat

Geserveerd met Larense frites, warme groente, rauwkost en mayo

**Stegeman’s topper! Boomstam voor 2 personen**
Bourgondische boomstam vol vlees en vis, prijs per persoon 35.00

**Schnitzel** met spek champignons en ui 19.50
**Tournedos** met port jus 24.50
**Hertenfilet** met wild worst en sjalottencompote 23.50
**Wildburger** met salade van rode kool en pancetta 19.50
**Duivenborst** met balkenbrij en artisjokken 22.50
**Konijnenbout** in bokbier, mosterd en eigen jus 22.50

**Dry aged ribeye 200 | 300 gram** 23.50 | 33.50
**Dry aged entrecote 180 gram | kalfszwezerik** 37.50
**Dry aged entrecote 200 | 300 gram** 23.50 | 33.50

## Hoofdgerechten vegetarisch V

Geserveerd met Larense frites, warme groente, rauwkost en mayo

**Truffel risotto**
met paddestoelen en gepocheerde eidooier 19.50
**Strudel** van rode kool en gekarameliseerde witlof 20.50

## Nagerechten

**Samen delen** dessert voor 2, prijs per persoon 11.00
**Crème brûlée** van speculoos en walnoten roomijs 8.50
**Tarte tatin**, stoofpeer en amarenen ijs 9.50
**Vijgen** gepocheerd in earl grey thee met hangop 10.50
**Melvin’s kaaswagentje** 12.00
**Zelfgemaakte ‘Snickers’** met een bolletje ahornijs 9.50
**Koffie friandises** 4.50
Koffie, thee, cappuccino of espresso met allerlei lekkers

## IJS

**Geniet van ons zelfgemaakte ijs,**
**te bestellen per bol en zoveel als u wilt.**
1 bol ijs 1.75
vers fruit + 1.75
slagroom + 1.00

Vanille roomijs, straciatella roomijs, kaneel roomijs, amarenen roomijs, walnoten roomijs en ahorn roomijs.
ananas sorbetijs, mango sorbetijs, frambozen sorbetijs, kokos sorbetijs, meloen sorbetijs, aardbeien sorbetijs en citroen sorbetijs

# 3 GANGEN KEUZEMENU 27.95

## Voorgerechten

**Rundercarpaccio** met pesto en tomaat
**Gerookte geitenkaas** V met biet, krokante wasabi en pecanoot
**Bospaddestoelensoep**

## Hoofdgerechten

Geserveerd met Larense frites, warme groente, rauwkost en mayo

**Broodje runderburger**
Black angus op een brioche broodje, truffel, salsa en pancetta
**Schnitzel** met spek champignons en ui
**Zalmfilet** met tomaten jus
**Truffel risotto** V met paddestoelen en gepocheerde eidooier

## Nagerechten

**Zelfgemaakte ‘Snickers’** met een bolletje ahorn roomijs
**Vijgen** gepocheerd in earl grey thee met hangop
**3 bolletjes ijs** naar keuze met slagroom
**Koffie of thee** met bonbon

Kunt u geen keuze maken? Laat u dan verrassen:

**3 GANGEN VERRASSINGSMENU** 34.50
**4 GANGEN VERRASSINGSMENU** 39.50