



<b>Bavette steak</b> <i>Smaakvol stukje werkvlees, +/- 250 gr</i>	25,50	✕	<b>Kip teriyaki</b> <i>Gegrilde kippendijen met teriyaki saus</i>	17,50
<b>Pasta truffel</b> <i>Linguine, truffel, parmezaan, bospaddenstoelen</i>	17,50	✕	<b>Let's Meat burger</b> <i>Runderburger, spek en ui marmelade, cheddar, tomaat, groene sla</i>	16,75
<b>Tournedos</b> <i>Meest malse stukje vlees, +/- 200 gr</i>	32,50	✕	<b>Sukade &amp; procureur</b> <i>Langzaam gegaarde sukade &amp; varkens roast</i>	19,50
<b>Ribeye</b> <i>Mooi doorregen vet, +/- 275 gr</i>	33,50	✕	<b>Schnitzel Let's Meat</b> <i>Ham, champignon, ui, kaas, paprika +/- 220 gr</i>	20,75
<b>Spareribs</b> <i>Geroemde ribbetjes, +/- 700 gr of XXL portie</i>	21,50 26,50	✕	<b>Wiener Schnitzel</b> <i>Naturel, citroenschijfje, +/- 200 gr</i>	18,75
<b>Varkenshaas</b> <i>Provencaals gemarineerd, +/- 220 gr</i>	21,50	✕	<b>Mixed grill</b> <i>Diamanthaas, sparerib, varkenshaas</i>	27,50
		✕	<b>Vis van de dag</b> <i>Geserveerd met gamba spies</i>	25,50

### Onze Sausen

Kruidenboter, Port-Truffel jus, Bospaddenstoelensaus, Pepersaus, Let's Meat saus (champignons, uien gebakken in roomboter, afgeblust met cognac)

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet, frisse salade en mayonaise.*

*In onze keuken werken we met allergenen.*

*Heeft u een voedsel allergie? Vraag naar één van onze medewerkers.*