





WELKOM

Bij **The Barn** in Gouda komen twee werelden samen: Steaks & Cheese. Onze passie voor sappig vlees en onze liefde voor echte Goudse kaas.

Van klassiekers tot verrassingen: steak en cheese versterken elkaar.

We werken met toppingrediënten van vertrouwde boeren en slaggers uit het Groene Hart. Vers, eerlijk en vol smaak.

AMBACHT, SMAAK
EN GASTVRIJHEID.
ELKE DAG OPNIEUW.

Geniet ervan!



VOORGERECHTEN

CARPACCIO'S

Onze carpaccio's worden met de hand geslagen en zijn daarmee uniek. Dankzij deze ambachtelijke bereiding blijft de mooie structuur van het vlees behouden. Dit zorgt voor een verfijnde bite en een pure, volle smaak.

CLASSIC CARPACCIO

14

Handgeslagen carpaccio, oude Goudse kaas, truffelmayonaise, tuinboompitten en rucola

WIJNADVIES» PINOT GRIGIO BLUSH ROSE, ITALIË

ITALIAN CARPACCIO

14.5

Handgeslagen carpaccio, Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, pesto-mayonaise en zongedroogde tomaat

WIJNADVIES» PINOT GRIGIO, ZENATO, ITALIË

ASIAN CARPACCIO

14.5

Handgeslagen carpaccio, ponzu-mayonaise, wakame, wasabi-crumble en lente-ui

WIJNADVIES» RUEDA VERDEJO, BITACORA, SPANJE

SPAANSE CARPACCIO

14

Handgeslagen carpaccio, zwarteknoflook-mayonaise, olijfcrumble, rode ui en kappertjes

WIJNADVIES» PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, ZENATO, ITALIË

PROEVERIJEN

- VANAF 2 PERSONEN -

KAASPROEVERIJ

14

Door de chef samengestelde selectie van ambachtelijke kazen, kaasbitterbal, kaasterrine en kaassoep

WIJNADVIES» PINOT BLANC, FABULOUS, HONGARIJE

BUTCHER'S PROEVERIJ

15

Door de chef samengestelde proeverij van 5 verschillende ambachtelijke vleesgerechten: beef tataki, handgeslagen carpaccio, steak tartaar, slow-cooked brisket, diverse soorten ham en toast

WIJNADVIES» CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC, LA LUT MAS PETIT, SPANJE

KAAS- EN BUTCHER'S PROEVERIJ

16

Kan jij geen keuze maken? Dan selecteren wij, speciaal voor jou, het beste van beide.

WIJNADVIES» PINOT GRIGIO BLUSH ROSE, ITALIË



VOORGERECHTEN

CLASSIC STEAK TARTAAR

14

Hollandaise mousse, kappertje, sjalot, sour cornichons en toast

WIJNADVIES» CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC, LA LUT MAS PETIT, SPANJE

GOUDSE KAASSOEP

7

Goudse kaas en toast
Met truffeltapenade + 2.5

WIJNADVIES» PINOT BLANC, FABULOUS, HONGARIJE

FRANSE UIENSOEP

7

Gekarameliseerde ui en Goudse kaascrouton

WIJNADVIES» CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC, LA LUT MAS PETIT, SPANJE

KAASTERRINE

10

Kaasterrine, homemade chutney, walnoot en toast

WIJNADVIES» CHARDONNAY, SUNGATE, VS

TONIJN TATAKI

13.5

Ponzu, wasabi-crumble, lente-ui en sesam

WIJNADVIES» PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, ZENATO, ITALIË

Heeft u een voedselallergie of speciale dieetwensen?
Informeer, dan kijken wij wat mogelijk is.

HOOFDGERECHTEN

GOUDSE KAASFONDUE

Onze Goudse kaasfondue is te bestellen vanaf 1 persoon en wordt geserveerd met brood en seizoensgroenten.

KLASSIEKE GOUDSE FONDUE

20

Smaak: vol en aromatisch

WIJNADVIES» PINOT BLANC, FABULOUS, HONGARIJE

Toe aan meer dan alleen onze traditionele Goudse fondue? Kies dan een van deze **BIJZONDERE VARIANTEN:**

TUINKRUIDEN

+ 1.5

Smaak= fris en levendig

WIJNADVIES» PINOT BLANC, FABULOUS, HONGARIJE

GORGONZOLA - RODE PORT

+ 3

Smaak= Romig en pittig

WIJNADVIES» MALBEC, LISTENING STATION, AUSTRALIË

TRUFFELTAPENADE

+ 3

Smaak= Rijk, romig en intens

WIJNADVIES» PASEO, CABERNET SAUVIGNON, CHILI

MET DE DEZE BIJGERECHTEN MAAK JE DE KAASFONDUE HELEMAAL AF!

SALADE

6

Fris en knapperig

AARDAPPELTJES

6.5

Smaakvolle Roseval aardappeltjes uit de oven met kruidenboter en rozemarijn

VLEESPLATEAU

13.5

Wisselende vleeswaren, gekozen door de chef





HOOFDGERECHTEN

BURGERS

Onze rundvleesburgers worden altijd zorgvuldig gegrild tot een veilige temperatuur van minimaal 70 graden Celsius. Hierdoor bereikt de burger de perfecte gaarheid, licht rosé in het midden.

ROYAL DUTCH BURGER 24.5

Brioche bun met rundvleesburger, Goudse kaas, bacon, gekarameliseerde rode ui, little gem en signature burgersaus

WIJNADVIES» PRIMITIVO, CALLESELLA, ITALIË

BRISKET BURGER 22.5

Brioche bun met slow-cooked brisket, gekarameliseerde rode ui en Koreaanse BBQ-saus

WIJNADVIES» CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC, LA LUT MAS PETIT, SPANJE

SMASHED BURGER 23

Brioche bun met twee dunne hamburgers, cheddar, vleestomaat, pickles, gekarameliseerde rode ui en signature burgersaus

WIJNADVIES» CABERNET SAUVIGNON, PASEO, CHILI

CHEESEFONDUE BURGER 24.5

Brioche bun met rundvlees, Goudse kaasfondue, gekarameliseerde rode ui en signature burgersaus

WIJNADVIES» PRIMITIVO, CALLESELLA, ITALIË

ALLE BURGERS WORDEN GESERVEERD FRIET EN MAYONAISE

Heeft u een voedselallergie of speciale dieetwensen? Informeer, dan kijken wij wat mogelijk is.



HOOFDGERECHTEN - STEAKS

HOUSE STEAK

Onze house steak kan variëren op basis van de keuze van de chef. Elke steak is +/- 225 gram

HOUSE STEAK 29.5

Geserveerd met friet en salade

- + KEUZE UIT - oma's jus
- huisgemaakte kruidenboter
- pepersaus
- smoky chimichurri
- hollandaise

WIJNADVIES» CABERNET SAUVIGNON, PASEO, CHILI

ENKELE STUKKEN BUTCHER'S SINGLES:

RIBEYE +/- 250 gram 32.5

WIJNADVIES» MALBEC, LISTENING STATION, AUSTRALIË

TOURNEDOS +/- 200 gram 36.5

WIJNADVIES» CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC, LA LUT MAS PETIT, SPANJE

SLOW COOKED

SHORT RIB +/- 280 gram 28.5

Geserveerd met een Koreaanse BBQ-lak

WIJNADVIES» PINOT GRIGIO ROSE, TROVATI, ITALIË

ALLE STEAKS WORDEN GESERVEERD FRIET EN MAYONAISE

Heeft u een voedselallergie of speciale dieetwensen? Informeer, dan kijken wij wat mogelijk is.





HOOFDGERECHTEN

MAALTIJDSALADES

BRISKET SALADE

16.5

Salade, slow-cooked brisket, crumble van tuinbonen, Koreaanse BBQ-saus, lente-ui, Padrón pepers en tomaat

WIJNADVIES» CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC, LA LUT MAS PETIT, SPANJE

TONIJNSALADE

17.5

Verse tonijn tataki, kappertjes, wakame, wasabi-crumble, ponzu-mayonaise en sesam

WIJNADVIES» RUEDA VERDEJO, BITACORA, SPANJE

BELGISCHE KAASSALADE VEG

19.5

Val-Dieu Bouquet des Moines, appel, walnoten, honing-mosterd dressing

WIJNADVIES» CHARDONNAY, SUNGATE, VS

VEGAN

ROYAL DUTCH BURGER VEGAN

23

Vegan bun, little gem, pickles, gekarameliseerde rode ui en signature burgersaus

WIJNADVIES» PRIMITIVO, CALLESELLA, ITALIË

VIS

ZALMFILET

23

Seizoensgroenten, ponzu, hollandaise en pastinaakcrème

WIJNADVIES» CHARDONNAY, SUNGATE, VS



Heeft u een voedselallergie of speciale dieetwensen? Informeer, dan kijken wij wat mogelijk is.



BIJGERECHTEN

BIJGERECHTEN

FRIET

5.5

met mayonaise

SALADE

6

Fris en knapperig

AARDAPPELTJES

6.5

Smaakvolle Roseval aardappeltjes uit de oven met kruidenboter en rozemarijn

GROENTEN

5.5

Geroosterde groenten van het seizoen

LOADED FRIES

7.5

met baconstrips, kaasfondue, bieslook, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise

PADRÓN PEPERS

6

met Maldon zeezout

SAUZEN

KRUIDENBOTER

2.5

Huisgemaakt

OMA'S JUS

2.5

Klassiek recept

SMOKY CHIMICHURRI

2.5

Traditionele Argentijnse saus

PEPERSAUS

3

Romig en vol pit

HOLLANDAISE

3

Zacht en romig

NAGERECHTEN

DESSERTS

KAASPLANKJE
Selectie van ambachtelijke kazen,
chutney en dadelbrood
WIJNADVIES» KOPKE 10 YEARS OLD TAWNY PORT

15.5

PISTACHEPARFAIT
Hazelnoot-mokka-ijs, karamel
en verse vijg
WIJNADVIES» MOSCATEL, BODEGA CORRELANAS, SPANJE

10.5

STROOPWAFEL AFFOGATO
Stroopwafelijs, amandelcrumble,
overgoten met espresso
WIJNADVIES» PEDRO XIMÉNEZ, PORTUGAL

9.5

LEMONCHEESCAKE
Lemoncurdcheescake met yoghurtijs
WIJNADVIES» MOSCATEL, BODEGA CORRELANAS, SPANJE

11.5

CHOCOLADEBLOEMPOT
Verschillende texturen van chocola
WIJNADVIES» PEDRO XIMENEZ, PORTUGAL

10.5

CHEFS DESSERT
Vraag naar ons dessert van vandaag
EN VRAAG GERUST OOK NAAR HET WIJNADVIES

DAGPRIJS

Heeft u een voedselallergie of speciale dieetwensen?
Informeer, dan kijken wij wat mogelijk is.

BIERKAART

TEXELS
SKUUMKOPPE
SKUUMKOPPE 0.0
ZEEBRIES BLOND
TUUNWAL TRIPEL
SKILLER WIT

5.25
5.5
6.25
6.25
6.25

NOORDT
BLOND
TRIPEL
DUBBEL

6.5
6.5
6.5

BRAND
WEIZEN
WEIZEN 0.0
IPA
IPA 0.0

5
4
5.25
5

DIVERS
LIEFMANS FRUITESSE
DESPERADOS
BUNNIKS BAKKERIJTJE
Stroopwafel Pale Ale
AMSTEL RADLER 0.0
BIRRA MORETTI 0.0

5.25
5.75
5.95

4
3.8





BEST STEAKS & CHEESE IN TOWN

THE BARN

ACHTER DE WAAG - GOUDA