



Grill-Restaurant "De Stenen Boog" Steakhouse

Hoofdweg 135, 9621 AG Slochteren ☎ 0598 423364

🌐 www.destenenboog.nl ✉ info@destenenboog.nl

VOORGERECHTEN

Hollandse garnalencocktail <i>Hollandse garnalen op een bedje van frisse salade met cocktailsaus</i>	9,75
Carpaccio <i>Dungesneden ossenhaas, geserveerd met olijfolie, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaatjes</i>	8,75
Mandje stokbrood met kruidenboter <i>Vers gebakken stokbroodje uit de oven met zachte kruidenboter</i>	3,85
Breekbrood met tapenade, pesto en aioli <i>Bloem van zeven witte bolletjes met diverse zaadjes</i>	6,50
Kippensoep <i>Heldere kippensoep met lekkere groente en goed gevuld met kip</i>	4,25
Tomatensoep <i>Romige tomatensoep met gehaktballetjes, ook vegetarisch verkrijgbaar</i>	4,25
Groentesoep <i>Heldere groentesoep met gehaktballetjes, ook vegetarisch verkrijgbaar</i>	4,25
Preisoep met Hollandse garnalen <i>Romige huisgemaakte preisoep met een toefje Hollandse garnalen</i>	5,50
"De Stenen Boog" salade <i>Gemengde salade met gerookte kipfilet en balsamicodressing</i>	7,50
Gerookte zalm salade <i>Gemengde salade met gerookte Noorse zalm en pijnboompitjes</i>	9,50

LAMSVLEESGERECHTEN

Lamsschenkel <i>Zeer zachte lamsschenkel, geserveerd met rode portjus</i>	19,50
Lamsspiesjes <i>Lekkere malse stukjes lamsvlees, geserveerd met rode portjus</i>	20,50

Voor wijnsuggesties bij al onze gerechten, verwijzen wij u graag naar de wijnkaart op de voorlaatste bladzijdes van deze menukaart.



Grill-Restaurant "De Stenen Boog" Steakhouse

Hoofdweg 135, 9621 AG Slochteren ☎ 0598 423364

🌐 www.destenenboog.nl ✉ info@destenenboog.nl

RUNDEVLEESGERECHTEN (STEAKS EN BURGERS)

Alle onderstaande steaks zijn de luxere vleessoorten van het weiderund:

Biefstuk ~300 g~ <i>Dikke lendebiefstuk, mooi stukje puur rundvlees van de grill</i>	20,75
Tournedos ~200 g~ <i>Biefstuk gesneden van de ossenhaas, het zachtste stukje vlees van het rund</i>	24,75
Gebakken ossenhaaspuntjes ~200 g~ <i>Spies met de puntjes van de ossenhaas, lekker in de pan gebakken</i>	19,50
T-bone ~500 g~ <i>De T-bone is een entrecote en een stukje tournedos aan elkaar vast, met een T-vormig stukje bot het midden</i>	32,50
Bavette van de Black Angus ~300 g~ <i>Flanksteak, botermals rundvlees met een grovere structuur en daardoor veel smaak</i>	22,50
Beef mini Roast ~300 g~ <i>Gemarineerde kogelbiefstuk, kort gebakken en vervolgens naar wens bereid in de oven</i>	21,50

In samenwerking met Roeg Natuurvlees serveren wij:

De Roege Runderburger ~180 g~ <i>Heerlijke runderburger, afkomstig van runderen uit ons eigen prachtige Roegwold</i>	12,50
---	-------

KIPGERECHTEN EN GEVOGELTE

Gegrilde Kipfilet <i>Eén gegrilde kipfilet in speciale marinade</i>	13,50
Gegrilde Kipfilet Extra <i>Twee gegrilde kipfilets in speciale marinade</i>	17,50
Kipfilet Special <i>Gegrilde kipfilet met paprika-uien-champignons in rode wijnsaus</i>	16,00
Gebakken eendenborstfilet <i>In de pan gebakken eendenborstfilet, geserveerd met rode portjus</i>	19,50
Parelhoenfilet suprême <i>Twee stukjes parelhoenfilet met knapperig velletje</i>	19,50



Grill-Restaurant "De Stenen Boog" Steakhouse

Hoofdweg 135, 9621 AG Slochteren ☎ 0598 423364

🌐 www.destenenboog.nl ✉ info@destenenboog.nl

en vleugelbotje, voor een extra verfijnde smaak

VARKENSVLEESGERECHTEN

Varkenshaas	16,00
<i>Heerlijk malse varkenshaas, nog net een beetje rosé van binnen</i>	
Varkensschnitzel	14,00
<i>Grote gepaneerde schnitzel, lekker met een schijfje citroen</i>	
Shaslick	17,25
<i>Twee grote spiesen met gesneden varkenshaas in zachte kruiden</i>	
Shaslick Special	19,75
<i>Twee grote spiesen met gesneden varkenshaas in zachte kruiden met paprika-uien-champignons in rode wijnsaus</i>	

SPECIALITEITEN

Spareribs ~500 g~	15,75
<i>Gemarineerde spareribs met veel vlees, dat zo van het bot valt</i>	
Slochter Stoofpotje	16,00
<i>Gestoomd rundvlees met verschillende groenten in heerlijke jus</i>	
Mixed-Grill	22,50
<i>Een trio van biefstuk, varkenshaas en kipfilet</i>	
Mixed-Grill "De Stenen Boog" voor 2 personen	55,00
<i>Vijf soorten vlees: biefstuk-varkenshaas-spareribs-kipfilet-shaslick, overgoten met Calvedos en aan tafel voor u geflambeerd</i>	

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met frites of gebakken aardappeltjes of rijst en salade of warme roerbakgroente.

WARME SAUZEN

Warme sauzen kunt u apart bijbestellen:

Stroganoffsaus (paprika, uien en champignons in romige saus)	3,95
Champignonsaus (champignons met witte wijn in romige saus)	3,95
Paprikasaus (paprika met rode wijn in romige saus)	3,95
Peperroomsaus (groene pepers in romige saus)	3,95



Grill-Restaurant "De Stenen Boog" Steakhouse

Hoofdweg 135, 9621 AG Slochteren ☎ 0598 423364

🌐 www.destenenboog.nl ✉ info@destenenboog.nl

VISGERECHTEN

Gegrilde Zalm <i>Gegrilde zalmfilet, bereid met kruidenboter</i>	16,75
Zeebaarsfilet <i>Zachte visfilet met een fijne structuur, op de huid gebakken in olijfolie</i>	19,75
Victoriabaars <i>Stevige witte vis, zacht gegaard en zonder graatjes</i>	18,00

WARMESAUZEN

Warme sauzen kunt u apart bijbestellen:

Hollandaise saus	2,50
Vissaus	2,50

VEGETARISCH

Gegrilde paprika <i>Gevuld met sjalotjes, kastanjechampignons, fetakaas en rijst</i>	14,50
---	-------

Onze visgerechten en vegetarische gerechten worden geserveerd met frites of gebakken aardappeltjes of rijst en salade of warme roerbakgroente.

KINDERMENU TOT 12 JAAR

Hamburgertje (lekker burgertje van de grill)	6,50
Kipfiletje (mals stukje kipfilet)	8,50
Spareribbetjes (alvast in stukjes gesneden)	7,75
Kroketje (op veler verzoek)	5,50

Onze kindergerechten worden geserveerd met frites, sla en appelmoes.



Grill-Restaurant "De Stenen Boog" Steakhouse

Hoofdweg 135, 9621 AG Slochteren ☎ 0598 423364

🌐 www.destenenboog.nl ✉ info@destenenboog.nl

DESSERTKAART

Sorbet	5,50
<i>Vruchtjes met vanille ijs, sorbetsaus en slagroom</i>	
Coupe Stenen Boog	7,25
<i>Vanille ijs met warme kersen en slagroom</i>	
Warm Appelkransje	6,50
<i>Geserveerd met vanille ijs, vanillesaus en slagroom</i>	
Kleine coupe ijs	4,25
<i>Twee bolletjes vanille ijs met chocolade- of aardbeiensaus en slagroom</i>	
Dame Blanche	5,75
<i>Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Lavacake	6,50
<i>Warme chocolade lavacake met drie chocolade ijs en slagroom</i>	
Ijskoffie	7,00
<i>Koffie, Tia Maria, vanille ijs en slagroom</i>	

ZOETIGHEDEN

Cheesecake	2,50
<i>Een crunchy bodem van koekjes met een zachte romige vulling</i>	
Petit fours ~per stuk~	1,25
<i>Klein maar fijn minigebakje</i>	
Rockslide Brownie	3,50
<i>De Rockslide Brownie is de lekkerste brownie die u ooit heeft geproefd</i>	
Soesjes ~per 4 stuks~	2,00
<i>Kleine (chocolade)soesjes gevuld met slagroom</i>	
Chocoladegeluk	3,00
<i>Drie soorten chocoladebrokken (puur, melk met hazelnoten, wit)</i>	
Slagroom	0,50

Neemt U gerust een kijkje in onze gebaksvitrine!



Grill-Restaurant "De Stenen Boog" Steakhouse

Hoofdweg 135, 9621 AG Slochteren ☎ 0598 423364

🌐 www.destenenboog.nl ✉ info@destenenboog.nl

KOFFIEKAART

Verse muntthee met honing	2,75
Thee	2,25
Koffie	2,50
Espresso	2,25
Espresso ristretto (twee keer zo sterk)	3,75
Espresso doppio (twee keer zo groot)	4,50
Cappuccino	3,00
Koffie verkeerd	3,00
Latte Macchiato	3,10
Irish koffie <i>Irish whisky, koffie, bruine suiker en slagroom</i>	6,25
French koffie <i>Cognac, koffie, bruine suiker en slagroom</i>	6,25
Spanish koffie <i>Tia Maria, koffie en slagroom</i>	6,25
Italian koffie <i>Amaretto, koffie en slagroom</i>	6,25
Stenen Boog koffie <i>Cointreau, Tia Maria, koffie en slagroom</i>	7,75
Slochteren koffie <i>Grand Marnier, koffie en slagroom</i>	6,50

AFZAKKERTJES

Likeur arrangement voor twee <i>Koffie of thee voor twee, met twee likeurtjes naar keuze</i>	9,50
Warme Baileys met slagroom <i>Fluwelen combinatie</i>	5,50
Advocaat met slagroom <i>Ouderwets lekker</i>	4,50



Grill-Restaurant "De Stenen Boog" Steakhouse

Hoofdweg 135, 9621 AG Slochteren ☎ 0598 423364

🌐 www.destenenboog.nl ✉ info@destenenboog.nl

STERKE DRANK

Amaretto	4,50
Bacardi	4,50
Baileys	5,00
Beerenburg	3,50
Bessenjenever	3,50
Citroenbrandewijn	3,50
Cognac	5,75
Cointreau	4,50
Grand Marnier	4,50
Isolabella Sambuca	5,25
Jägermeister	3,75
Jenever	3,50
Licor 43	5,25
Martini	4,75
Malibu	4,50
Mozart likeur	4,50
Port (rood of wit)	3,75
Rum	4,00
Safari	4,75
Sherry (medium of dry)	3,75
Tia Maria	4,50
Vieux	4,00
Whisky Red label – Balantine	5,00
Whisky Black Label	6,00
Whisky Jack Daniel's	6,00
Wodka	4,00



Grill-Restaurant "De Stenen Boog" Steakhouse

Hoofdweg 135, 9621 AG Slochteren ☎ 0598 423364

🌐 www.destenenboog.nl ✉ info@destenenboog.nl

HUISWIJNEN

Rode huiswijn

Glas ~150 cc~	3,25
Kleine karaf ~450 cc~	9,75
Grote karaf ~900 cc~	19,50

Droge witte wijn

Glas ~150 cc~	3,25
Kleine karaf ~450 cc~	9,75
Grote karaf ~900 cc~	19,50

Zoete witte wijn

Glas ~150 cc~	3,25
Kleine karaf ~450 cc~	9,75
Grote karaf ~900 cc~	19,50

Rosé

Glas ~150 cc~	3,25
Kleine karaf ~450 cc~	9,75
Grote karaf ~900 cc~	19,50

**Wilt u uw gerecht combineren met een bijpassende wijn,
bekijk dan onze wijnkaart op de volgende bladzijdes.**

RODE WIJNEN

Vincent De Valloire

Herkomst: Frankrijk, Lanquedoc-Roussillon

Druivensoort: Cabernet-Sauvignon

Heerlijk evenwichtige wijn met kruidige en kersenachtige aroma's. Door zijn zachte tanines is de afdrank lang en zacht. Combineert heerlijk bij rood vlees en varkensvlees gerechten.

Fles ~750 cc~ 19,25

Canelo Estate

Herkomst: Chili, Central Valley

Druivensoort: Carmenere

Intense geur van bessen, rode peper, tabak, koffie en chocolade.

Complexe smaak met zachte tanines in de afdrank. Past uitstekend bij gegrild vlees en steaks.

Fles ~750 cc~ 19,50



Grill-Restaurant "De Stenen Boog" Steakhouse

Hoofdweg 135, 9621 AG Slochteren ☎ 0598 423364

🌐 www.destenenboog.nl ✉ info@destenenboog.nl

Muerza

Herkomst: Spanje, Rioja

Druivensoort: Trempanillo, Garnacha en Mazuelo

Twaalf maanden gerijpt in Amerikaanse eikenhouten vaten. Helder kersenrode kleur. Aroma's van rijp en gestoofd fruit, met geroosterde tonen van vanille en kaneel. Fluweelzacht met veel fruit en een goede structuur. Een elegante en volle wijn. Een echte aanrader bij gemarineerd vlees, gekruid vlees en lamsvlees.

Fles ~750 cc~

21,00

Tierra De Antes

Herkomst: Argentinië, Mendoza

Druivensoort: Malbec

Diep paars van kleur, in de neus geuren van viooltjes en kersen. In zijn zwoele afdronk komen het zwart fruit en rijpe pruimen naar voren. Heerlijk bij rood vlees, gegrild vlees en lamsvlees.

Fles ~750 cc~

22,25

WITTE WIJNEN

Vincent De Valloire

Herkomst: Frankrijk, Loire.

Druivensoort: Sauvignon-Blanc.

Licht gele kleur met een groene hint. Een droge, frisse wijn met zeer herkenbaar Sauvignon-Blanc karakter zoals kruisbessen en tropische fruit. Past uitstekend bij vis en salades.

Fles ~750cc~

19,25

Canelo Estate

Herkomst: Chili, Central Valley.

Druivensoort: Chardonnay.

Deze licht stro-keurige wijn heeft een delicate geur van appels en peren. In de smaak een combinatie van groene appels en tropisch fruit. De afdronk is fris en door het rijpe fruit zeer zacht. Combineert heerlijk bij kip, gevogelte en varkensvlees gerechten.

Fles ~750 cc~

19,50

G.A. Schmitt

Herkomst: Duitsland, Rheinhessen.

Druivensoort: Pinot Gris.

Een volle en fruitige Pinot Gris met een licht gele kleur. In zijn neus en smaak aroma's van appel, mango en noten eindigend met een lichte kruidigheid. Heerlijk bij witte vis, kip en varkensvlees gerechten.

Fles ~750 cc~

19,75



Grill-Restaurant "De Stenen Boog" Steakhouse

Hoofdweg 135, 9621 AG Slochteren ☎ 0598 423364

🌐 www.destenenboog.nl ✉ info@destenenboog.nl

ROSÉ

Domaine Teisseire

Herkomst: Frankrijk, Provence.

Druivensoort: Cinsault, Grenache.

Een briljant bleekroze kleur. De geur heeft een aangename combinatie van snoepjes en citrusvruchten. De smaak is fris met tonen van exotische fruit.

Heerlijk zacht en fris in de afdrank. Ideaal op het terras en bij zalm en salades.

Fles ~750 cc~

19,75

BIEREN

Hertog Jan

2,25

Amstel Malt 0.0

2,25

Amstel Radler

2,40

Amstel Radler 0.0

2,40

Wieckse Witte

2,40

Bokbier (seizoensgebonden)

2,75

DRANKEN

Cola/Sinas/Casis/7-up

2,20

Ice Tea

2,35

Appelsap

2,20

Jus d'orange

2,25

Spa (rood of blauw)/Bitter-lemon/Tonic/Rivella

2,20

Fristi

2,20

Chocomel

2,20