

## HAMBURGERS

Served medium. \*(Bijna) alle burgers zijn ook vegetarisch te bestellen, met een plant-based patty in plaats van een vleespatty +1.50 of een glutenvrij broodje + 2



**LA FIESTA DE CARNE** medium geserveerd  
Winnaar beste hamburger Nederland 2024

Spaans Black Angus rund van Miguel Vergara, venkel, custard van Manchego kaas, Andaluz crème, gedroogde tomaat, 24 maanden gerijpte Gran Reserva Serranoham en Piment d'Espelette



**DE BURGERESSE** medium geserveerd  
150gr Lady Burger / 200gr

van Nederlands Limousin rund en Japans Wagyu met lakjus van wintertruffel, sla, boerenkaas, pruimtomaat, Spaanse ui, augurk, pancetta (spek), truffelmayo en Ter Marsch-saus



**THE GOJIRA (GESERVEERD OP 2 STEAMBUNS)**  
medium geserveerd

Winnaar beste hamburger Benelux 2020 &  
Winnaar beste hamburger Nederland 2020



2 x 75 gr. Patty van Nederlands dry Aged Rib Eye en Japans Wagyu met zoetzure komkommer, mini bok-choy, bulgogi pulled pork, ingelegde rode ui, yuzu-gembersaus, gochujang bbq saus en nori casave chips



**THE HOLY MOLY** medium geserveerd  
Winnaar beste hamburger Benelux 2021

Spaans Black Angus rund van Miguel Vergara en Wagyu, met gemarineerde spitskoolsalade, Mexicaanse koriander-avocado molé, carnitas chili buikspek, crème van chorizo, cheddar, crispy zwoerd (spek) en limoen Jarritos crème



**THE ROYAL DUTCH** medium geserveerd

van Nederlands Dry Aged Rib Eye en Japans Wagyu met sla, tomaat, ui, zoetzure komkommer, Old Amsterdam custard, yuzucrème, ponzu/sambijaus en Remeker pindacrumble

**TER MARSCH CLASSIC** medium geserveerd

van Nederlands Limousin rund of kippendij met sla, tomaat, augurk, Spaanse ui en Ter Marsch-saus

**OH' CHEESUS** medium geserveerd

van Nederlands Limousin rund met sla, tomaat, augurk, ingelegde rode ui, home made ketchup, cheddar, kaas custard, pancetta (spek) en Ter Marsch saus



**TER MARSCH GRANDE** medium geserveerd

van Nederlands Limousin rund met sla, tomaat, augurk, Spaanse ui, pancetta (spek), boerenkaas en truffelmayo

## FRIET



**FRIES OF MINE**

Winnaar beste friet Nederland 2020

Zoete aardappel friet met mayo van zwarte wintertruffel, Parmezaanse kaas en kaas pinda-crumble, gedroogde worst en gefrituurde peterselie

**FRIET BABI KETJAP**

Verse friet met Indonesisch geroosterd varkensvlees, zwarte peperknoflookmayo, rode pepersaus (licht pikant) en nori crunch (gedroogd zeewier)

**FRIET**

Met een huisgemaakte saus naar keuze: truffelmayo, lookmayo of sriracha mayo

## GET YOUR GREENS

**CAESAR SALAD** met little gem, gegrilde boerderijkip, ansjovis-crème, looktoast, Parmezaanse kaas, kaas-pindacrumble, gepocheerd ei met béarnaisesaus (Vega-variant mogelijk)

**GROENE ASPERGES VAN DE GRILL** met een gepocheerd hoeve-ei, Parmezaanse kaas, bearnaisesaus, kaas-pindacrumble, overgoten met kruidenolie.

## SNACKS

**ACHT BITTERBALLEN** met huisgemaakte druivenmosterd

**ACHT AZIATISCHE CRISPY ROLLS** met koude pindasaus, chili, kokosnoot, pinda en koriander

**AZIATISCHE BUIKSPEK** met kimchi, wortel rettich, zoetzure radijs, norikrokant en Aziatische jus

**CRISPY CHICKEN** gepaneerde kip met cornflakes, ingelegde rode ui en gochujang BBQ saus

### \*VOOR JE BESTELT:

Onze gerechten zijn met veel liefde samengesteld en wij geloven dat er voor ieder wat wils is op ons menu. Voel je de behoefte onze recepten aan te passen is dat mogelijk, maar hier rekenen we een **meerprijs van €1** voor. Een ingrediënt achterwege laten is kostenloos. Per tafel hanteren wij één rekening. Dank voor je begrip! Heb je voedselallergieën? Laat het ons weten voor je bestelt, wij adviseren graag.



**TER MARSCH & CO®**  
AWARD WINNING BURGERS & FRIES

## DRY AGED STEAK



Met friet, béarnaisesaus, kaas-pindacrumble en truffeljus  
200gr / 400gr

Nadat het vleesch gerijpt heeft in de rijpingskast krijgt het een zeer malse structuur en intensere smaak.  
Minimale bereidingstijd 30 min.

## SANDWICHES tot 17 uur

**Porchetta deluxe** sappig en mals geroosterd met citrus aroma's, chimichurri, tomaat, piri piri olie en venkel

**P.L.T.** met ovengebakken pancetta (spek), little gem, tomaat, gesmolten cheddar, truffelmayo, kaas-pindacrumble, ingelegde komkommer en rode ui

**HOT CHICK** met gefrituurde kip, little gem, gepickelde groenten, ingelegde rode ui, zoetzure komkommer, sriracha mayo, nacho cheese-crumble en gerookte jalapeños

## SOMETHING SWEET?

**RED VELVET BAR** met witte chocolade ganache, vanilleschuim en frambozensaus

**CRÈME BRÛLÉE** met zoete biscuit crumble en vanilleschuim

### ONS VERHAAL

Ter Marsch & Co, is al tien jaar lang een iconisch bar & grill restaurant, en dé bestemming voor prijswinnende hamburgers en friet. Met erkenning op zowel nationaal als internationaal niveau onderscheidt Ter Marsch & Co zich door alles in eigen keuken te bereiden. Van onze unieke sauzen, jus en ingelegde groenten: elk recepts huisgemaakt en getuigt van onze toewijding aan kwaliteit en originaliteit.

### DE HISTORIE

Ter Marsch & Co, opgericht in 1890 als "Fabriek van verduurzaamde Vleeschwaren", bevindt zich nog steeds op de oorspronkelijke locatie, waarbij historische elementen zoals het glas-in-lood bewaard zijn gebleven.

### FARM TO TABLE

Ons overwegend Nederlandse vlees, afkomstig van Limousin of Blonde d'Aquitaine runderen en verrijkt met exclusief Wagyu Beef, weerspiegelt de rijke smaak van het goede leven. Deze runderen worden vertroeteld op onze Nederlandse boerderijen alsof ze deel uitmaken van de familie!

### VERSE FRIET

Onze aardappelen worden wekelijks gesneden tot verse frieten. Vervolgens bakken we ze af tot perfectie in 100% plantaardige olie, wat resulteert in goudgele knapperige frietjes maar die tegelijkertijd zo zacht en smaakvol van binnen zijn dat ze de aardappelkoning van smaak worden genoemd!



## TAP BIER

**Heineken**  
25cl / 35cl 5%  
Nederland

**White Mamba**  
30cl 5.7%  
Nederland

**Dancing Dolly, ons eigen IPA!**  
30cl 5.7%  
Nederland

## FLES EN BLIK BIER

**Affligem Blond 6.8%** - België

**La Chouffe 8%** - België

**Two Chefs Sunset Suzy Orange**  
Soda Sour 4.8% - Nederland

**Two Chefs Funky Falcon**  
Pale Ale 5.2% - Nederland

**Kaapse Maria**  
Pale Ale 4.7% - Nederland

**Kaapse Harrie**  
Blond - Glutenvrij 6.1%  
Nederland

**Affligem Tripel**  
9% - België

**Liefmans Fruitesse**  
3.8% - België

**Desperados**  
5.9% - Frankrijk

**Apple Bandit 4.5%**  
Cider - Nederland

**Heineken 0.0%** - Nederland

**Paulaner 0.0%**  
Weißbier - Duitsland

## WITTE WIJN

**Verdejo 'El Convertido'**  
Spanje, La Mancha  
Zachte smaak met een fruitige twist.

**Sauvignon Blanc 'Guillaman'**  
Frankrijk, Midi Pyrénées  
Knisperig, fruitig en fris.

**Chardonnay Gr. Réserve  
'Les Petites Cabanes'**  
Frankrijk, L. Roussillon  
Lage zuurgraad, gerijpt op hout met tonen van vanille.

**Pinot Grigio delle Venezie 'Ponte'**  
Italië, Veneto  
Soepel, licht en een fruitig karakter.

## RODE WIJN

**Tempranillo 'Valdemoreda'**  
Spanje, Rioja  
Zachte wijn, weinig zoet of zuur en laag in tannines.

**Shiraz 'Spier Signature'**  
Zuid Afrika, Western Cape  
Krachtig, robuust en fruitig.

**Malbec Gran Reserva 'Pedregoso'**  
Chili, Limari Valley  
Warm, kruidig en 12 maanden gerijpt op eikenhout.

## ROSÉ &

**Rosato Puglia 'Pieno Sud'**  
Italië, Puglia  
Rood fruit explosie.

## BUBBELS

**Cava Brut 'Torre del Gall'**  
Spanje, Penedes  
Perfecte balans van fris en fruitig.

## SIGNATURE DRINKS

**The Butcher's Wife  
(Ter Marsch's favorite)**  
Sage & Honey lemonade,  
Ter Marsch & Co gin, bruiswater,  
munt en sinaasappel.

**Limoncello Spritz**  
Limoncello, Cava, bruiswater,  
limoen en munt.

**Pornstar Martini**  
Vodka, vanille, passievruchtlikeur,  
passievruchtsap en limoensap.

**Marschow mule**  
Fris, zoet en kruidig met Vodka,  
Fever-Tree ginger beer, limoen,  
munt en angustura.

**Butcher's Uncle**  
Pittig en spannend met premium  
rum, Fever-Tree ginger beer, limoen,  
munt en angustura.

**Espresso Martini**  
Vodka, koffielikeur en Arabica  
koffie.

**Paloma**  
Tequila, grapefruit bruiswater,  
limoen en verse grapefruit.

**Spritz me up**  
Aperol, Cava, bruiswater en  
sinaasappel.

**Bring me back to Bali**  
Friszure cocktail met vodka,  
pandang, Aloë vera, passievrucht  
en gemengd met Bali thee.

## ZERO PROOF *No alcohol*

**Sage & Honey**  
Heerlijke smaak van jonge wilde  
salie bloemen en honing.

**Lemongrass & ginger**  
Zacht verfrissende smaak van  
citroengras en gember.

## GIN & TONIC

*Geserveerd met Fever-Tree Indian  
tonic of Fever-Tree Raspberry &  
Rhubarb tonic.*

**Ter Marsch & Co gin**  
Nederland  
Happiness elixer; frisse en  
opgewekte smaak, drinkt heerlijk  
weg. Geserveerd met limoen.

**Dutch Courage - Nederland**  
Lichtzoet, vanille en kruidige  
tonen van hout. Geserveerd met  
grapefruit.

**Amazonian - Peru**  
Kruidige en krachtige gin met  
limoen en 'houtachtige' tonen  
van dennenboom en jeneverbes.  
Geserveerd met gember.

**Bobby's - Nederland**  
Unieke mix van Indonesische  
kruiden en traditionele botanicals.  
Pittig en geurig. Geserveerd met  
sinaasappel en kruidnagel.

**Hendricks - Schotland**  
Ambachtelijke gin, zeer verfrissend  
met geurige aroma's. Geserveerd  
met komkommer.

**Bombay Bramble - Engeland**  
Flavoured gin, frambozen en  
bosbessen. Geserveerd met limoen.

**Ter Marsch & Co strawberry gin -  
Nederland**  
Ladykiller, helder roze gin, zoete  
smaak van aardbei. Geserveerd  
met gedroogde aardbeien.

## RUM

**Bacardi Carta Blanca**  
**Bacardi Añejo Cuatro**  
**Bacardi Ocho**  
**The kraken Black Spiced**  
**Diplomatico Mantuano**

## WODKA

**Ter Marsch & Co Premium Vodka**  
**Grey Goose**

## WHISKY

**Dewar's White Label**  
**Jameson**  
**Buffalo Trace**  
**Monkey Shoulder**  
**Dewar's 12y**  
**Aberfeldy 12y**  
**Laphroaig 10y**

## LIKEUREN

**Baileys**  
**Disaronno**  
**Licor 43**  
**Frangelico**

## SHOTS

**Limoncello**  
**Salmari**  
**Ketel 1 Jonge Jenever**

**Roosters Rojo Tequila**  
**Sambucca**

## GEDESTILLEERD + KOPSTOOT

**'KOPSTOOT'**  
**Biertje 18 cl & Jenever**  
Hollandser kan bijna niet;  
een Kopstoot is een drankje  
dat 'hard' aankomt en bestaat  
uit een goed glas bier en een  
glaasje Jenever.

Samen met de befaamde  
Two Chefs Brewing hebben  
we ons eigen IPA bier gebrouwen,  
en we hebben het 'Dancing Dolly'  
genoemd! Dolly was zo'n koe die altijd  
uit de band sprong, met een voorliefde  
voor feesten en heerlijk eten. We hebben  
haar legendarische levenslust in een  
receptuur weten te vangen!

**DANCING  
DOLLY**

**TER MARSCH & CO®**

AWARD WINNING BURGERS & FRIES

