

HAMBURGERS

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



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

MY UMAI FRIES

Met Iberico presa stoofvlees (varkensvlees), gerookte tomatensaus, wasabimayonaise, gefermenteerde kool, lavascrème, zeeviercrunch en krokante dashi tapioca

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

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.

Rosé 'Chateau Du Seuil'
Frankrijk, Provence
Welbekend lichtroze uit de Provence en dat proef je! Ook verkrijgbaar als MAGNUM.

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.

Marschcow 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

