

DEN HERTOOG SUGGESTIES



EIFEL T-BONE STEAK (± 500gr)

Een T-Bone steak is een stuk vlees dat bestaat uit twee biefstukken die beide vastzitten aan een t-vormig bot. De biefstukken bestaan uit een stevig, vlezig lendenstuk (entrecôte) en een sappig stuk ossenhaas (filet-pure)

Een T-Bone steak is hetzelfde als een Porterhouse steak, maar is dichter naar de staart toe gesneden. Hierdoor is het lendenstuk van een T-Bone steak zachter dan dat van een Porterhouse steak, maar het stuk ossenhaas is kleiner. De ossenhaas wordt namelijk smaller naar de staart toe. T-bone steaks worden meestal dunner gesneden dan Porterhouse steaks.



€ 45,00

SCAMPI DIABOLIQUE

€ 18,50

COTE A LOS LIMOUSIN (± 900gr)

€ 57,00



De smaak van Limousin rundvlees staat hoog aangeschreven. Dit werd in het verleden en wordt nog steeds bevestigd door topchefs en diverse jury's van smaakwedstrijden. Je proeft dat de natuur zijn gang heeft kunnen gaan. Het heeft een hele pure, uitgebalanceerde smaak, kortom een echte ouderwetse vleessmaak.

Limousin rundvlees heeft nauwelijks gewichtsverlies bij het bereiden. Het belangrijkste is echter dat het vlees, door zijn natuurlijke kenmerken, veel minder vet mag zijn dan dat bij ander vlees het geval kan zijn. Dat zit hem in de prachtige fijnvezelige structuur van het vlees. Een kwaliteit van het vlees, die maakt dat het in veel bereidingen met een veel kortere gaartijd kan volstaan en dat het zijn eigen sappen vasthoudt.

Door de maat genomen is Limousin vlees net zoals Blonde d'Aquitaine of ons Wit Blauw, mager vlees. Daarmee bedoelen we dat Limousin geen overtollig vet heeft. Net een klein randje aan die stukken waaraan dat hoort te zitten en net die fijne dooradering in die delen die daarom vragen.

MOSSELEN

Mosselen natuur

€ 24,00

Mosselen look

€ 25,50

Mosselen provencaal

€ 25,50

Mosselen witte wijn

€ 26,00

Mosselen DEN HERTOOG

€ 27,00

BIER VAN DE MAAND VAN 'T VAT MALHEUR 10

€ 3,90

Malheur 10 is een speciaal blond degustatiebier en heeft letterlijk en zonnegele kleur en een rozenachtig perzikaroma met verwijzingen naar kruidige sinaasappel- en citroenschillen. Het bier heeft een rijke honingtextuur, olieachtig ook, het heeft behoorlijk wat body en een bitterachtige zure toets in de warme afdronk