

NOG SUGGESTIES



REAL MEAT 4 REAL MEATLOVERS !

ANGUS JODENHAAS

€ 24,50

Jodenhaas (ook wel schouderhaas of diamanthaas genoemd) is het vlees dat zich bevindt tussen de schouders van het rund. Dat wil zeggen dat het vlees aan de voorkant van het rund zit. De jodenhaas is wel geen longhaas of ossenhaas.

Een jodenhaas heeft echter wel de vorm van ossenhaas. Dit wordt vaak wel door elkaar gehaald. Vanwege de vorm is het toen ossenhaas voor de joden geworden. Het jodenhaasje is het meest malse stukje vlees/spier uit de schouder, het bevindt zich boven op het schouderblad.

Wij raden aan om dit pareltje te nemen zonder sauzen. De Jodenhaas wordt immers na het bakken bestrooid met onze ondertussen beruchte kruidenmengeling.

MOSSELEN

Mosselen natuur

€ 24,00

Mosselen look

€ 25,50

Mosselen provencaal

€ 25,50

Mosselen witte wijn

€ 26,00

Mosselen DEN HERTOEG

€ 27,00

AANRADERS UIT DE PREMIUM SELECTION VAN CARMANS !

ENTRECOTE DRY AGED (± 300gr.)

€ 25,50

RIB EYE DRY AGED (± 300gr.)

€ 28,50

COTE DU BOEUF DRY AGED gesneden op ± 800gr)

1 pers € 8,40/100gr.
2 pers € 5,00 extra

BIER VAN DE MAAND (EN DAN NOG VAN'T VAT)

Kwaremont 6.6°

€ 3,90

Kwaremont is een Belgisch bier van hoge gisting. Het bier wordt sinds 2010 gebrouwen door Brouwerij De Brabandere te Bavikhove. De naam van het bier verwijst naar het dorp Kwaremont met zijn helling, de Oude Kwaremont, geliefd bij wielerveders.

COCKTAIL VAN DE MAAND

Bulls - eye

€ 11,00

Waanzinnig lekker. Een gedurfde mix die licht fruitig overkomt met een aangename maar iets zwaardere afdronk.