

WELCOME TO THE PLEASURE DOME



*pleased to meet you,
with the meat to please you.*

FRISDRANKEN

Coca cola - light - zero	€ 2,70
Sprite	€ 2,70
Nordic mist tonic	€ 3,00
Nordic mist agrum	€ 3,00
Schweppes agrum light	€ 3,00
Minute maid sinaas - ace- appelkers	€ 3,00
pompelmoes - appel	€ 3,00
Chaufontaine blauw - rood	€ 2,70
Fanta orange	€ 2,70
Fuze Tea mango - peach	€ 3,00
Tönissteiner orange- citroen	€ 3,00
Vruchtenkorf-pink fit	€ 3,00
Ice tea- zero- green	€ 3,00
Gini	€ 3,00
Cécémel - fristi	€ 2,90
Aquarius orange	€ 3,50
citroen	€ 3,50
Pomton	€ 6,00
Sinton	€ 6,00
Chaufontaine rood - blauw-groen 1L	€ 10,00
Chaufontaine rood - blauw- groen 1/2L	€ 5,20

WARME DRANKEN

Koffie - deca	€ 2,80
Latte macchiato	€ 3,40
Filter - deca	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,40
Thee natuur - melk	€ 2,80
citroen - kamille	€ 2,80
rozenbottel - green	€ 2,80
munt - linde	€ 2,80
Warme melk - chocomelk	€ 3,20
Supplement slagroom	€ 1,50

SPECIALE LATTE'S

Latte hazelnoot	€ 4,50
Latte caramel	€ 4,50
Latte salted caramel	€ 4,50
Latte witte chocolade	€ 4,50
Latte speculoos	€ 4,50

SPECIALE KOFFIES - CHOCOMELKEN

Hasseltse koffie jenever	€ 6,90
Italiaanse koffie amaretto	€ 8,30
Irish koffie whiskey	€ 8,30
French koffie cointreau	€ 8,30
Parijse koffie grand marnier	€ 8,30
Spaanse koffie 43	€ 8,30
Baileys koffie	€ 8,30
Verwenkoffie	€ 9,20
Baileys chocomelk	€ 8,30
Amaretto chocomelk	€ 8,30
Choco hazelnoot	€ 4,50
Choco caramel	€ 4,50
Choco speculoos	€ 4,50

BIEREN

Cristal 25cl	5,0%	€ 2,70
Cristal 33cl	5,0%	€ 3,20
Grimbergen bruin 33cl	6,5%	€ 4,20
blond 33cl	6,7%	€ 4,20
Affligem tripel 33cl	9,0%	€ 4,20
Hapkin 33cl	8,5%	€ 4,20
Mort subite kriek 25cl	4,0%	€ 2,90

DEN HERTOOG VAN'T VAT

Tripel "Den Hertog" 8,5% € 4,20
Een topper, aangenaam in de mond, fruitig en licht bitter.
alles wat een perfecte tripel moet hebben.
"Hier staat voor mij één van de betere tripels"

Kasteel Cuvée du château	11%	€ 4,80
Kasteel tripel	11%	€ 4,40
Kasteel donker	11%	€ 4,40
Bacchus oud bruin 37,5cl	4,5%	€ 6,00
Bacchus kriek 37,5cl	5,8%	€ 7,00
Bacchus framboos 37,5cl	5,0%	€ 7,00
St Louis geuze 37,5cl	5,0%	€ 6,70
Filou	8,5%	€ 4,20

Cristal	0,0%	€ 2,90
Affligem blond	0,0%	€ 4,20
Cornet	0,0%	€ 4,20
Liefmans On the Rocks	0,0%	€ 2,90

Orval trappist	6,2%	€ 4,80
Rochefort 8	9,2%	€ 4,80
Rochefort 10	11,3%	€ 5,20
Chimay trappist	9%	€ 4,80
Chimay tripel	8%	€ 4,40
Westmalle trappist	7%	€ 4,20
Westmalle tripel	9,5%	€ 4,40

Tripel karmeliet	8,4%	€ 4,20
Hoegaarden	5,0%	€ 2,90
Koninck	5,2%	€ 2,90
Palm	5,2%	€ 2,90
Duvel	8,5%	€ 4,20
Omer	8%	€ 4,20
Sint Bernardus tripel	8%	€ 4,30
Sint Bernardus abt	10%	€ 4,80
Cornet	8,5%	€ 4,20
Ezel	6,8%	€ 4,20
Vliet	8,5%	€ 4,20
Bast	5,8%	€ 4,20

Gouden Carolus hopsinjoor	8%	€ 4,20
Gouden Carolus tripel	9%	€ 4,20
Gouden Carolus whisky infused	11,7%	€ 4,80

Gouden Carolus Cuvée van de keizer imperial dark 75cl	11%	€ 17,50
---	-----	---------

Gouden Carolus Cuvée van de keizer imperial blond 75cl	10%	€ 17,50
--	-----	---------

APERITIEVEN

Porto wit - rood	€ 6,00
Sherry	€ 6,00
Martini wit - rood	€ 6,00
Martini Bellini	€ 6,00
Aperol Spritz	€ 8,50
Campari	€ 6,50
Pasoa- Safari - Pisang	€ 6,20
Ricard	€ 7,20
Kirr	€ 4,70
Kirr royal	€ 6,50
Cava Amaya brut	glas: € 5,90
	fles: € 29,50

DIGESTIEF

Amaretto	€ 7,50
Cuarenta Y Tres (43)	€ 7,50
Cointreau	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
Sambucca	€ 7,50
Bacardi	€ 8,50
Wodka	€ 8,50
Jenever	€ 3,50
Grand Marnier	€ 8,00
Citroenjenever	€ 3,50
J&B	€ 8,50
Glenrothes select reserve	€ 10,50
Calvados	€ 9,50
Cognac Meukow vs black	€ 9,00
Cognac Meukow vsop superior	€ 10,50
Cognac Meukow xo	€ 13,00

OM VAN TE GENIETEN!

Aperitief van het huis	€ 7,50
Aperitief van het huis NA	€ 6,50
Rumbullion rum	€ 7,50
Gin gordon's (basic)	€ 6,50
Gin gordon's premium pink (sweet)	€ 8,50

Bart & Sofie's Favourites in the spotlight!

Bathtub Gin € 9,50

Botanicals zoals jeneverbes, koriander, kardemom, kaneel, sinaaszeste en kruidnagel worden geïnfuseerd in koperen pot-still spirit van de hoogste kwaliteit. Dit resulteert in Bathtub's Gin buitengewone smaak en specifieke kleurtint.

Je zou het de 'dry hopping van de ginwereld' kunnen noemen.

Bulls - Eye € 11,00

Een pure "rock and roll" cocktail.

Een slimme versie van een ouderwetse, briljante mix van een likeur en een sterke drank die elkaar naadloos aanvullen.

Een typische back to basic-keuze van Den Hertog.

Huiswijn wit

Primavoce Sauvignon Malvasia Salento, Puglia (Italië)

Intense aroma's van rijpe peer, passievruchten en van mandarijnen in de neus. Een aangename, verfrissende en fruitige wijn, die goed in balans is en een lange afdronk heeft.

{aperitief, salades, schaal- en schelpdieren, vis, varken, kalf, gevogelte}

glas: € 4,50 karaf: € 16,50 fles: € 22,00

Kressmann grand reserve graves

Een elegante droge witte wijn afkomstig van het prestigieuze Graves gebied. De bodem bestaat uit grind, zand op een klei-ondergrond en geeft de wijn zijn typische aroma's: bloemig en fruitig, pomelmoes, passievrucht, citrus. Hij smaakt verfijnd, fris en temperamentvol met een kleine minerale toets. {aperitief, salades, schaal- en schelpdieren, vis, varken, kalf, gevogelte}

glas: € 4,70 karaf: € 19,50 fles: € 23,50

Kressman Bordeaux sweet moelleux

De Kressmann Bordeaux BI Moelleux Grande Reserve is een heerlijk zachte, maar toch gemiddeld zoete witte wijn. De wijn is afkomstig van het wijnhuis Kressmann dat gelegen is in de populaire Franse wijnstreek Bordeaux. Deze wijn is gemaakt van de semillon druif. {desserten}

glas: € 4,70 karaf: € 19,50 fles: € 23,50

Huiswijn rood

Primavoce Primitivo Salento, Puglia (Italië)

Elegante aroma's van kersen, rozemarijn, vanille en specerijen kietelen je neus en prikkelen je smaakpapillen. Het intense mondgevoel zorgt ervoor dat er een glimlach op je gezicht komt te staan.

{vis, varken, kalf, gevogelte, rund}

glas: € 4,50 karaf: € 16,50 fles: € 22,50

Huiswijn rosé

Care Solidarity Rosé Cariñena (Spanje), Cabernet Sauvignon & Tempranillo

De smaak is perfect in balans van deze Care Solidarity Rose, voldoende rood fruit, een beetje citrus en grapefruit maar ook een hint van verse bloemen.

{aperitief, salades, schaal- en schelpdieren, vis, gevogelte}

glas: € 4,50 karaf: € 16,50 fles: € 22,50

WIJN PER FLES - WIT

Medusa, Languedoc/Sud-Ouest/Rhône/Provence (Frankrijk), Viognier € 28,50

In de smaak hebben we een goede selectie exotische vruchten zoals rijpe perzik en mango. Achter op de tong prachtige nuances van citrus en limoen.

{ aperitief, salades, schaal- en schelpdieren, vis, varken, kalf, gevogelte }

Chablis "Alain Gautheron", Bourgogne (Frankrijk), Chardonnay € 41,00

Een krijtdroge witte bourgogne van de Chardonnay druif. Aroma's van appel, bloemen, honing en nootjes.

{ aperitief, salades, schaal- en schelpdieren, vis, varken, kalf, gevogelte, rund }

Sancerre "Gerard Millet", Loire (Frankrijk), Sauvignon Blanc € 38,50

In de neus zijn citrus en bloemen te ruiken. Zijn smaak is fris en fruitig met mooie mineralen.

{ aperitief, salades, schaal- en schelpdieren, vis, varken, kalf, gevogelte }

Pouilly Fumé "Andre Figeat", Loire (Frankrijk), Sauvignon Blanc € 38,00

Bij de degustatie, oogt de wijn bleek van kleur met een uitgesproken minerale smaak en een tint vuursteen. Hij is zeer aangenaam in de mond met een grote evenwichtigheid en een lekkere frisheid.

{ aperitief, salades, schaal- en schelpdieren, vis, varken, kalf, gevogelte, rund }

WIJN PER FLES - ROOD

Little Fuck, Cahors (Frankrijk), Malbec € 44,00

De geuren van pruimen, cassis, bramen en kersen komen je direct tegemoet. Een romige, zachte rijpe wijn met ronde tannines en een zijdezachte afdronk die ietwat kruidig is.

{ kalf, varken, gevogelte, rund }

Sud, Primitivo di Manduria (Italië), Primitivo Talo- Primitivo di Manduria € 33,00

De kleur is robijnrood. De geur is expressief met fruit en specerijen. We ruiken pruimen, kersen, bramen en het zoete van de vijgen. Ook komt de geur van specerijen, cacao en een vleugje vanille duidelijk naar boven. De smaak is intens en zacht met volop zoet fruit. De zuren in de wijn zijn mooi in balans en de wijn heeft weinig tannines.

{ salades, vis, kalf, varken, gevogelte, rund }

Lagar de Cayo "Crianza", Rioja (Spanje), Tempranillo € 27,00

Een wijn die helder kersenrood is met robijnrode tonen, goed bedekt. Complex en expressief op de neus, aroma's van rijp fruit en tinten van goed hout. Goed uitgebalanceerd en zeer lekker in de mond met een lange afdronk.

{ kalf, varken, gevogelte, rund }

Rossi di Montalcino "I Cipressi del Casato" Toscane (Italië), Sangiovese € 33,50

Zwarte en wilde bessen zwaaien de plak, terwijl een subtiel samenspel tussen eik, kruiden en vanille een herkenbare stempel drukt. Een volle wijn die ook wel de 'kleine' broer wordt genoemd van de grote Brunello di Montalcino.

{ salades, vis, kalf, varken, gevogelte, rund }

KLEINE KAART & VOORGERECHTEN

BORRELHAPJES

Portie bitterballen 10 stuks	€ 7,00
Portie mini-loempia's 10 stuks	€ 7,50
Portie calamares	€ 8,00
Portie gemengd warm 20 stuks	€ 10,50
Portie kaas	€ 7,50
Portie salami	€ 8,00
Portie koud gemengd	€ 12,00

ONZE KLEINE KEUKEN

Croque uit het vuistje (2 stuks)	€ 6,00
Croque monsieur (2 stuks)	€ 11,00
Croque madame (2 stuks)	€ 14,00
Croque Hawaï (2 stuks)	€ 11,50
Croque bolognaise (2 stuks)	€ 12,00
Croque videe (2 stuks)	€ 12,00
Croque "Den Hertog" (2 stuks) (gerookte zalm en kaas)	€ 15,00
Kaaskroketter (3 stuks)	€ 18,00
Garnaalkroketter (3 stuks)	€ 20,00

Al deze gerechten worden enkel met brood geserveerd.

VOOR ONZE KLEINE VRIENDEN

curryworst met groentjes	€ 7,50
stoofvlees met groentjes	€ 9,00
videe met groentjes	€ 8,50
hamburger met groentjes	€ 8,00
kippets met groentjes	€ 7,50
bitterballen met groentjes	€ 7,50
kipfilet met groentjes	€ 12,00
Kipfilet met appelmoes	€ 13,00
kindersteak met groentjes	€ 17,00
Spaghetti	€ 8,00

Kinderbox met verrassing € 9,00
(Enkel deze box heeft een cadeautje en ka niet zelf samengesteld worden!)

Ketchup en mayonaise inbegrepen
Keuze uit met hertoggras, frietjes, puree of kroketterjes)

SAUZEN EN & TOEBEHOREN

Champignonroom- peper- provençal- vlees- béarnaise of mosterdsaus	€ 3,00
Gebakken champignons (met een fijne look toets)	€ 4,00
Kruiden Den Hertog	€ 2,50
Mayonaise, Hertogmayonaise, tartaar, ketchup	€ 1,50
Extra frieten, Hertogfrieten,	€ 3,50
Extra kroketter, puree, gratin	€ 3,50
Extra warme groenten	€ 3,50
Extra koud groentebordje	€ 3,50

SALADES

Salade met hesp	€ 18,00
Salade met gerookte zalm	€ 21,00
Salade met verse grijze Noordzeegarnalen	dagprijs
Salade met scampi's	€ 21,00
Salade met appeltjes en spek	€ 20,50
Salade met kip	€ 20,50
Salade natuur	€ 17,00

Deze gerechten worden enkel met brood geserveerd.

Extra frieten- Hertogfrieten	€ 3,50
Kroketter- Puree- gratin	€ 3,50

PASTA

Spaghetti bolognaise	€ 15,00
Vegetarische spaghetti	€ 16,00
Lasagne	€ 15,00
Vegetarische lasagne	€ 16,00
Macaroni	€ 16,00

SOEPEN

Tomatensoep	€ 6,00
Dagsoep	€ 6,00

WARME VOORGERECHTEN

Garnaalkroketter (2 stuks)	€ 17,00
Kaaskroketter (2 stuks)	€ 16,00
Scampi's "Den Hertog" (verse tuinkruiden en look) (6 stuks)	€ 18,00
Scampi's met currysous (6 stuks)	€ 18,00
Nen twijfelaar (1 garnaalkroketter en 1 kaaskroketter)	€ 16,00
Koninginnehapje	€ 13,00

KOUDE VOORGERECHTEN

Garnaalcocktail met verse Noordzeegarnalen	dagprijs
Schoteltje van gerookte zalm	€ 14,00
Carpaccio black Angus	€ 16,50

Al onze voorgerechten worden met brood geserveerd.

DAGMENU soep + hoofdgerecht

(enkel van 11.30u tot 18.00u en niet op feestdagen)

Maandag	steak + friet en saus naar keuze	€ 21,50
Donderdag	volgens keuze van de chef	€ 17,90
Vrijdag	volgens keuze van de chef	€ 17,90

Alle menu's worden van dagverse groentjes voorzien.

HOOFDGERECHTEN

VAN HET RUND (van de premium selction Carmans)

REAL MEAT 4 REAL MEAT LOVERS:(aardappelgerechten inbegrepen)

Rumsteak (± 250gr.)	(kogelsteak)	€ 26,50
Entrecote DRY AGED	(butchers cut ±350gr.)	€ 30,50
Rib eye DRY AGED	(butchers cut ±350gr.)	€ 33,50
Den Hertog meatburger	(Irish Angus pure beef)	€ 25,00
Lady steak	(kogelsteak)	€ 18,00
Stoofvlees		€ 21,00

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Côte de boeuf DRY AGED (Irish Angus prime beef ± 800gr.)	1 persoon € 8,40 /100gr 2 personen + € 6,00 extra.
---	---

VAN DE KIP

Kipfilet natuur (dubbel) met groentegarnituur (aardappelgerechten inbegrepen)	€ 24,00
Koninginnehapje (aardappelgerechten inbegrepen)	€ 19,00
Lady kipfilet	€ 21,00

VAN HET VARKEN

Varkenshaasje met warme wokgroentjes en saus naar keuze (aardappelgerechten inbegrepen)	€ 23,00
Ribbekes Den Hertog met aangepaste sauzen (aardappelgerechten inbegrepen)	€ 25,50
Brochette van Den Hertog gekruid met onze eigen cajun kruiden mengeling	€ 29,50

GEMENGD

Surf & turf (scampi's met kogelsteak) (aardappelgerechten inbegrepen)	€ 26,50
---	---------

De term 'Surf and turf' is ontstaan aan de oostkust van Noord-Amerika. In 1966 dook de uitdrukking voor het eerst op in een culinair artikeltje in The Miami News. "Surf and Turf" stond toen nog voor de gewaagde combinatie van botermalse steak en lokale vis. Ondertussen is de term uitgegroeid tot de verzamelnaam voor gerechten waarin producten van land en zee samen op één bord geserveerd worden.

Tip van de kok: dit gerecht komt volledig tot zijn recht met onze zachte mosterdsaus!

HERTOGGRAS-GERECHTEN

Hertoggras rumsteak (kogelsteak) met saus van Den Hertog (of saus naar keuze)	€ 26,00
Lady Hertoggras steak (kogelsteak)	€ 22,00
Hertoggras stoofvlees	€ 24,00
Lady Hertoggras stoofvlees	€ 19,00
Hertoggras videe	€ 22,00
Lady Hertoggras videe	€ 18,00
Hertoggras kipfilet	€ 26,00
Lady Hertoggras kipfilet	€ 20,00

HOOFDGERECHTEN

KOUDE VISGERECHTEN:

Gerookte zalmshotel	€ 20,00
Tomaat crevette (1 stuk) met verse Noordzeegarnalen	dagprijs
Tomaat crevette (2 stuks) met verse Noordzeegarnalen	dagprijs

WARME VISGERECHTEN: (aardappelgerechten inbegrepen)

Tongrolletjes met juliennegroenten en een heerlijk vissausje	€ 23,00
Zalmfilet met warme groentjes en een overheerlijke witte wijnsaus	€ 24,00
Vispannetje van Den Hertog	€ 24,00
Scampi's van Den Hertog (verse tuinkruiden en look) (10 stuks)	€ 23,00
Scampi's met currysous (10 stuks)	€ 23,00

SEIZOENGERECHTEN: (aardappelgerechten inbegrepen)

Mosselen met look	dagprijs
Mosselen met witte wijn	dagprijs
Mosselen Provençal	dagprijs
Mosselen natuur	dagprijs
Mosselen Den Hertog	dagprijs

SAUZEN EN & TOEBEHOREN

Champignonroom- peper- provençal- vlees- béarnaise of mosterdsaus	€ 3,00
Gebakken champignons (met een fijne look toets)	€ 4,00
Kruiden Den Hertog	€ 2,50
Mayonaise, Hertogmayonaise, tartaar, ketchup	€ 1,50
Extra frieten, Hertogfrieten, kroketten, puree, gratin	€ 3,50
Extra warme groenten	€ 3,50
Extra koud groentebordje	€ 3,50

HARTELIJKS

PANNENKOEKEN (van 14:00 tot 17.00 uur)

Pannenkoek (keuze uit: witte suiker, bloemsuiker, kandijnsuiker)	€ 5,00
Pannenkoek met siroop	€ 5,00
Pannenkoek met confituur	€ 5,00
Pannenkoek met ijs	€ 7,50
Pannenkoek met ijs en warme krieken	€ 8,50
Pannenkoek met ijs en banaan	€ 8,50
Pannenkoek ijs en aardbei (seizoen)	seizoensprijs
Pannenkoek Den Hertog (ijs en vers fruit)	€ 10,00
Supplement slagroom	€ 1,50

WAFELS

Wafel met suiker	€ 6,00
Wafel met ijs	€ 7,00
Wafel met banaan	€ 8,00
Wafel met warme krieken	€ 8,00
Wafel met aardbei (seizoen)	seizoensprijs
Wafel met vers fruit	€ 10,00
Supplement ijs (1 bol)	€ 1,50
Supplement slagroom	€ 1,50

IJSCOUPES

	3 bollen	2 bollen
Coupe vanille	€ 5,00	€ 4,00
Coupe advocaat	€ 8,00	€ 7,00
Coupe warme krieken	€ 7,00	€ 6,00
Coupe karamel	€ 6,00	€ 5,00
Coupe banaan	€ 7,00	€ 6,00
Coupe banana split (chocoladesaus en slagroom)	€ 8,00	€ 7,00
Coupe aardbei (seizoen)	seizoensprijs	- € 1,00
Coupe gemengd fruit	€ 6,50	€ 5,50
Dame blanche (met slagroom)	€ 6,50	€ 5,50
Coupe bresilienne	€ 7,00	€ 6,00
Coupe chocolade	€ 5,50	€ 4,50
Coupe "Den Hertog" (3 bollen vanille ijs met vers fruit)	€ 9,50	€ 8,50
Apfelstrudel met 1 bol ijs (tot 17.00u)	€ 8,00	
Supplement slagroom	€ 1,50	

EVEN WAT KOETJES EN KALFJES

ER MAG GEEN BLOED UITKOMEN!

Het ziet er speciaal uit, het sap dat uit een biefstuk komt. Het is echter geen bloed, zoals sommigen denken, maar myoglobine, een zuurstofbindend eiwit dat in grote hoeveelheden in spieren voorkomt. Het eiwit wordt rood als het vlees wordt gesneden of wordt blootgesteld aan zuurstof. Myoglobine geeft een iets zoetere smaak aan het vlees. Het verhitten van myoglobine maakt het donkerder van kleur. Het ene dier maakt meer myoglobine aan in zijn spieren dan het andere.

IS HET VLEES MALS?

Dit is de meest voorkomende vraag die aan mij gesteld wordt. Nooit stelt men de vraag

“is het vlees lekker”

Van nature zijn wij carnivoren en hebben we tanden, sommige deelstukken van het rund hebben een “draad of vezelachtige structuur”. Deze stukken hebben - wat wij noemen - “een beet”. Dit wil zeggen dat ze inderdaad minder mals zijn maar zeker niet taai. Het zijn echter deze stukken die een fenomenale smaak hebben.

BAKWIJZE

- **Bleu:** 45° het vlees is gebakken langs de buitenkant en is aan de binnenzijde warm.
- **Saignant:** 50° het vlees heeft een mooi korstje en is mals en sappig aan de binnenkant.
- **A point:** 55° dit vlees is binnenin niet meer rauw, maar toch nog vrij sappig.
- **Bien cuit:** 60° het vlees is goed doorbakken, ook binnenin. Het is duidelijk droger dan de vorige bakwijze

ONZE PITMASTERS

Wij vragen respect voor de pitmasters aan het vuur. Ongeacht de temperaturen en de drukte bereiden ze uw gerecht met liefde en respect. Wij, mijn garçons en ik, staan vooraan. Makkelijk!

De pitmasters, het keukenteam, staan echter met z'n allen achteraan, anoniem, en zweten zich vaak te pletter!

Indien uw gerecht langer achterblijft heeft dit een reden: de drukte, het respect voor het product en de continue drang om U als klant het perfecte gerecht te geven. Dat is hun doel!

Echter, over deze mensen wordt nooit gepraat. Dit is voor velen normaal en heel gewoon. Toch is het heel zwaar!

Van de warme tot de koude keuken, van de vuren tot aan de afwas, RESPECT!

Geef ze hun welverdiende applaus met een rondje.

ONE ROUND 4 ALL THE PITMASTERS

€ 7,50

Voor een eventuele fooi voor de hele crew hebben wij een apart fooienkluisje aan de keukentooij in de veranda.

TER INFO:

- Voor een vlotte bediening hanteren we de regel: 1 tafel = 1 rekening.
- Vanaf 8 personen vragen we om de keuze van gerechten te beperken tot 5 verschillende.
- Cadeaubonnen moeten in één keer volledig geconsumeerd worden. Vervallen cadeaubonnen kunnen we NIET meer inboeken. Deze kunnen dus helaas niet meer aanvaard worden.
- Wil je tafels verplaatsen of wil je van tafel veranderen, meld dit zeker aan het personeel, zodoende kunnen we dit aanpassen in de kassa.
- Als uw bestelling alleen drank omvat, zouden we dit op het terras graag onmiddellijk afrekenen. .
- Tijdens drukke momenten kunnen de wachttijden van de keuken oplopen. Informeer bij het personeel over deze wachttijden. Als de wachttijden toch te lang oplopen zal de keuken tijdelijk de niet gereserveerde bestellingen niet meer opnemen. Dit om de geplaatste reservaties te kunnen afwerken. Het personeel zal u hierover informeren.
- Niet ingenomen gereserveerde tafels worden 30 minuten na het doorgegeven uur terug vrij gemaakt voor andere klanten. Bent U later, geef ons dan een seintje.
- Klachten die NA het bezoek gemeld worden (via mail, whatsapp, google, facebook, messenger etc....) worden door ons niet meer aanvaard indien dit NIET GEMELD IS AAN HET PERSONEEL. Uiteraard kan er steeds iets verkeerd lopen. Indien dit NIET onmiddellijk gemeld wordt aan het personeel zal deze klacht nadien niet aanvaard worden.

VOOR DE CARNIVOREN!

PELE ROYAL IN DE SCHELP (+/- 4,5 kg enkel op bestelling)

Op onze vraag laten we de pele Royal (of gepelde van het schouderblad) niet van het schouderblad snijden. Het resultaat is een overheerlijk stuk vlees van ongeveer 3,5 kg. Het complete schouderblad wordt kort maar krachtig gemarineerd. Vervolgens dichtgeschroeid en afgebakken tot de exacte bakwijze bereikt is.

EEN WARE SMAAKSENSATIE VOOR 4 PERSONEN!

BRASSATO VAN DE KOGEL (+/- 4 kg enkel op bestelling)

Een echte aanrader is de complete kogel, gegaard in een groentemarinade met rode wijn en diverse tuinkruiden. Vervolgens zullen we deze aan tafel snijden. Dit stuk is geheel vetloos en botermals.

TOMAHAWK STEAK (+/- 1,2 kg enkel op bestelling)

De Tomahawk steak is in feite een ribeye met been met daaraan de hele rib. Dit lange bot wordt ontdaan van vlees en vet. Dit noemen we frenched. De steak ziet er door deze manier van snijden erg stoer uit.

Een Tomahawk heeft een grote hoeveelheid intermusculair vet, waardoor het een erg smaakvolle steak is.

ENTRE COTE, ZSRIB OF COTE DU BOEF (butchers cut enkel op bestelling)

Voor grotere groepen bestaat de mogelijkheid om deze stukken in z'n geheel te bereiden. Dit volgens het principe van slow cooking. Bij slow cooking hou je bereidingstemperaturen aan tot maximaal 90 °C, maar meestal zelfs hooguit 80°C. Die lagere temperaturen zorgen voor een rijke smaakontwikkeling, omdat alle ingrediënten tijd hebben om smaak af te geven. De sappen in het vlees zullen zich gelijkmatig verdelen en er wordt geen vet aan toegevoegd.