

# DEN HERTOOG SUGGESTIES

pleased to meet you, with  
the meat to please you



## REAL MEAT 4 REAL MEAT LOVERS

### AANRADER! ANGUS JODENHAAS

Jodenhaas (ook wel schouderhaas of diamanthaas genoemd) is 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 geen longhaas of ossenhaas.

De jodenhaas heeft 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.

€ 26,50

### AANRADER! BUTTER AGED RIBEYE

€ 39,50

### AANRADER! BUTTER ENTRE COTE

€ 36,50

Het vlees wordt bij butter-aging voor het rijpingsproces met de hand ingesmeerd met een mengeling van diverse kruiden en roomboter zodat er een mooie, stevige schil om het vlees ontstaat. Daarna wordt het vlees in de rijpingsruimte gelegd. De laag boter zorgt voor een nog intensere smaakbeleving, waarin de boter zelf ook duidelijk te proeven is.

Het resultaat is vlees dat letterlijk botermals is.

## VERDERE AANRADERS UIT DE PREMIUM SELECTION VAN CARMANS

### DEN HERTOOG ANGUS PURE NATURE MEATBURGER

€ 25,00

### ENTRECOTE DRY AGED (± 350gr butchers's cut.)

€ 30,50

### RIB EYE DRY AGED (± 350gr butchers's cut.)

€ 33,50

### COTE DU BOEUF DRY AGED (± 800gr butchers's cut)

1 persoon € 8,40/100g  
extra persoon + € 5,0

## TIP VAN DE KEUKEN!

Onze chef raad aan om bovenstaande vleessoorten niet te combineren met een saus. Met enorm veel liefde en toewijding hebben zij deze vleessoorten gerijpt en bereid, een saus is hier dus absoluut geen meerwaarde.

Om echter volledig te kunnen genieten van de excellente smaak kan u dit wel combineren met ons kruidenpalet.

## BIER VAN DE MAAND OP VAT!

### KASTEEL CUVÉE DU CHATEAU

Kasteel Cuvée evenaart de smaak van een tien jaar gerijpte Kasteel Donker. Geroosterde en gekarameliseerde mouten geven het bier een zacht, vol karakter met fruitige toetsen die doen denken aan porto of madeira. De afdrank verwent met een subtiele hopbitterheid. Het smaakpalet leent zich uitstekend tot foodpairing met bier. Zeer lekker met een goed stukje vlees!

€ 4,80