

### WE SERVE REAL MEAT, 4 REAL MEAT LOVERS

#### WILD VAN WILD?

##### Voorgerecht

**TRIO VAN WILDPATE** € 18,50  
(ree - everzwijn - eend)

##### Hoofdgerecht:

**HAZENFILET** € 25,50

Hazenfilet is het mooiste gedeelte van de haas. Dankzij de sterke wildsmaak en de donkerrode kleur is dit mooie vlees erg populair tijdens het wildseizoen.

**HERTENTOMAHAWK** (+/- 300 gr) € 27,50

Doordat herten veel lopen, is het vlees goed doorbloed. Hertenvlees is daardoor donkerrood van kleur en smaakt intenser dan ree. Het heeft een houtachtige smaak. Sommige Hertenvlees wordt ook omschreven als rundvlees met een lichte wildsmaak.

#### AANRADERS!

##### BUTTER DRY AGED MEAT

Hier gaan we een stap verder, butter aging volgt eigenlijk hetzelfde principe als dry aging. Het vlees wordt echter volledig "ingepakt" in een huisgemaakte botermengeling. De boter zal systematisch in het vlees dringen wat een unieke en sublieme botermalse steak levert.

**BUTTER AGED RIBEYE** € 39,50  
**BUTTER ENTRE COTE** € 36,50

**NIEUW....STEAK TARTAAR** € 25,50



#### TIP VAN DE KEUKEN!

Onze chef raad aan om onze dry aged 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.

Aangezien het vlees tijdens het rijpen +/- 30% gewicht verliest (het vocht verdwijnt) zal het vlees een "drogere" structuur hebben. Wij raden dus aan om de bakwijze 1 trap lager te nemen zoals u gewoon bent. Bv, neemt u altijd saignant, dan kunt u met gerijpt vlees best als bakwijze bleu nemen.

#### BIER VAN DE MAAND VAN 'T VAT!

(Deze bieren zijn zorgvuldig uitgekozen door vader en zoon en vertegenwoordigen het beste van twee smaakpaletten)

**Bacchus** BACCHUS OUD BRUIN  
(33cl 4,5%)  
(Keuze van Bart) € 4,20

(een verrassend lekker een echte zomerse dorstlesser)

Bacchus Oud Bruin neigt qua smaak naar wijn en verrast met een mooi evenwicht tussen zoet en zuur. De zurigheid is minder uitgesproken dan bij andere Vlaamse roodbruine bieren, wat resulteert in een aangename afdronk.

**KASTEEL RUBUS FRAMBOISE**  
(33cl 7%)  
(Keuze van Jarno) € 4,20



(een zoet begin wat eindigt in een klein bittertje, een topper)

Kasteel Rubus Framboise is een volmondig bier met een fijn parelende lichtroze schuimkraag. Terwijl de rijpe frambozen alle zintuigen prikkelen, valt in de neus een licht moutige ondertoon op. De smaak is perfect gebalanceerd tussen de zoete rijpe vruchten en de licht bittere ondertonen.