
DEN HERTOOG

NEWSFLASH



Welkom bij Taverne “Den Hertog”

dé culinaire bestemming in het hart
van de Kempen!

Stap binnen in onze wereld van
smaak, gezelligheid en gastvrijheid.

Bij Den Hertog draait alles om het creëren van een onvergetelijke culinaire ervaring.

Ons gedreven keukenteam zorgt voor een menu vol smaakvolle gerechten, variërend van traditionele Vlaamse lekkernijen tot het beste stuk gerijpt vlees.

Maar dat is nog niet alles. Bij Den Hertog hebben we een passie voor bier. Onze uitgebreide bierkaart biedt een scala aan lokale en internationale bieren.

Ook kan je hier genieten van onze speciaal geselecteerde wijnen.

Onze taverne straalt warmte en gezelligheid uit. Of je nu kiest voor een plekje op ons sfeervolle terras of in het knusse interieur, je voelt je meteen thuis.

Of je nu wilt genieten van een intiem diner, een gezellig samenzijn met vrienden of een feestelijke gelegenheid wilt vieren, bij Den Hertog ben je aan het juiste adres.

We verwelkomen je graag bij Taverne Den Hertog, waar gastvrijheid en heerlijk eten hand in hand gaan.

Pleased to meet you,
with the meat to please you.

Open van
11:30–23:00

DEN HERTOOG

bieren & frisdranken

Keuken open
11:30–20:30

**“Wie is er niet verzot,
op 'ne goeie frisse pot “**

DEN HERTOOG VAN'T VAT

Cristal	25cl	5,0%	€ 3,00
Cristal	33cl	5,0%	€ 3,30
Grimbergen bruin	33cl	6,5%	€ 4,50
blond	33cl	6,7%	€ 4,50
Affligem tripel	33cl	9,0%	€ 4,50
Hapkin	33cl	8,5%	€ 4,50
Cornet	33cl	8,5%	€ 4,50
Mort subite kriek	25cl	4,0%	€ 3,20

Tripel “Den Hertog” 8,5% € 4,50
Een topper, aangenaam in de mond, fruitig en licht bitter.
“Hier staat voor mij één van de betere tripels”

DEN HERTOOG OP FLES

Kasteel	Cuvée du château	11%	€ 5,20
	tripel	11%	€ 4,50
	donker	11%	€ 4,50
Bacchus	oud bruin 37,5cl	4,5%	€ 6,00
	kriek 37,5cl	5,8%	€ 7,00
	framboos 37,5cl	5,0%	€ 7,00
St Louis geuze	37,5cl	5,0%	€ 7,20
Filou		8,5%	€ 4,50
Orval trappist		6,2%	€ 5,20
Rochefort 8		9,2%	€ 4,80
Rochefort 10		11,3%	€ 5,20
Chimay trappist		9%	€ 5,20
Chimay tripel		8%	€ 4,50
Westmalle trappist		7%	€ 4,50
Westmalle tripel		9,5%	€ 4,70
Tripel karmeliet		8,4%	€ 4,50
Hoegaarden		5,0%	€ 3,20
Koninck		5,2%	€ 3,20
Palm		5,2%	€ 3,20
Duvel		8,5%	€ 4,50
Omer		8%	€ 4,50
Sint Bernardus tripel		8%	€ 4,60
Sint Bernardus abt		10%	€ 5,20
Ezel		6,8%	€ 4,50
Vliet		8,5%	€ 4,50
Bast		5,8%	€ 4,50
Rodenbach classic		5,1%	€ 3,20
Gouden Carolus			
	tripel	9%	€ 4,50
	whisky infused	11,7%	€ 5,20
	imperial dark 75cl	11%	€ 17,50
	imperial blond 75cl	10%	€ 17,50

**“Alcoholvrij-bier is als een BH aan de
waslijn: het beste is er al uit!”**

Cristal	0,0%	€ 3,20
Affligem blond	0,0%	€ 4,60
Cornet	0,0%	€ 4,60
Liefmans on the rocks	0,0%	€ 3,20



“Vissen moeten ook zwemmen “

Coca cola - light - zero		€ 3,00
Fanta	orange	€ 3,00
Sprite		€ 3,00
Royal bliss	tonic	€ 3,20
	agrum	€ 3,20
Schweppes	agrum light	€ 3,20
Minute maid	sinaas	€ 3,20
	ace	€ 3,20
	appelkers	€ 3,20
	pompelmoes	€ 3,20
	appel	€ 3,20
Chaudfontaine	blauw	€ 3,00
	rood	€ 3,00
Fuze Tea	mango	€ 3,20
	peach	€ 3,20
Tönissteiner	orange	€ 3,20
	citroen	€ 3,20
	vruchtenkorf	€ 3,40
	pink fit	€ 3,20
Ice tea	regular	€ 3,20
	zero	€ 3,20
	green	€ 3,20
Gini		€ 3,20
Cécémel		€ 3,20
Aquarius	orange 33cl	€ 3,80
	Citroen 33cl	€ 3,80
Pomton		€ 6,40
Sinton		€ 6,40
Chaudfontaine	rood - blauw-groen 1L	€ 12,00
Chaudfontaine	rood - blauw- groen 1/2L	€ 6,20

Open van
11:30–23:00

DEN HERTOOG

koffie & sterke dranken

Keuken open
11:30–20:30

“Achter elke succesvolle persoon staat een aanzienlijke hoeveelheid koffie”



“God schonk ons het leven, onze barman schonk de rest”

WARME DRANKEN

Koffie - deca	€ 3,10
Latte macchiato	€ 3,50
Filter - deca	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,50
Thee	natuur - melk - munt € 3,10
	citroen - kamille € 3,10
	rozenbottel - green € 3,10
Warme melk - chocomelk	€ 3,40
Supplement slagroom	€ 1,50

LATTE'S OM VAN TE GENIETEN

Latte hazelnoot	€ 4,70
Latte caramel	€ 4,70
Latte salted caramel	€ 4,70
Latte witte chocolade	€ 4,70
Latte speculoos	€ 4,70

SPECIALE KOFFIES - CHOCOMELKEN

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

“Alleen als hij ijs en ijskoud is”

ICE COFFEE LATTE

Ice latte	€ 3,60
Ice latte hazelnoot	€ 4,70
Ice latte caramel	€ 4,70
Ice latte salted caramel	€ 4,70
Ice latte witte chocolade	€ 4,70
Ice latte speculoos	€ 4,70

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	€ 6,50
Ricard	€ 7,20
Kirr	€ 4,90
Kirr royal	€ 6,70
Cava Amaya brut	glas: € 6,90
	fles: € 35,50

DIGESTIEF

Amaretto	€ 8,00
Cuarenta Y Tres (43)	€ 8,50
Cointreau	€ 8,00
Baileys	€ 8,00
Sambucca	€ 9,00
Limoncello	€ 9,00
Bacardi	€ 8,50
Wodka	€ 8,50
Jenever	€ 5,50
Grand Marnier	€ 8,50
Citroenjenever	€ 5,50
J&B	€ 9,00
Glenrothes select reserve	€ 13,00
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



“Our favourites in the spotlight!”

Bathtub Gin	€ 9,50
Bulls - Eye cocktail	€ 11,00

Open van
11:30–23:00

DEN HERTOOG

huiswijnen & wijnen per fles

Keuken open
11:30–20:30

*“Elk verhaal heeft altijd twee kanten,
één voor de wijn en één na de wijn”*

Huiswijn wit

Primavoce Sauvignon
Malvasia Salento, Puglia (Italië) glas: € 4,70
 karaf: € 19,00
 fles: € 23,00

Kressmann grand reserve graves glas: € 4,90
 karaf: € 19,50
 fles: € 24,00

Kressman Bordeaux sweet moelleux glas: € 4,70
 karaf: € 19,00
 fles: € 23,00



WIJN PER FLES - WIT

Medusa, Languedoc/Sud-Ouest/Rhône/Provence (Frankrijk),
Viognier € 31,50

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
€ 44,00

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
€ 41,50

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 € 41,00

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 }

Huiswijn rood

Primavoce Primitivo Salento, Puglia (Italië) glas: € 4,80
 karaf: € 20,00
 fles: € 24,00

Huiswijn rosé

Care Solidarity Rosé Cariñena (Spanje), Cabernet Sauvignon &
Tempranillo glas: € 4,70
 karaf: € 19,00
 fles: € 23,00

WIJN PER FLES—ROOD

Little Fuck, Cahors (Frankrijk), Malbec € 47,00

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 € 36,00

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
€ 30,00

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 € 36,50

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 }



Open van
11:30–23:00

DEN HERTOOG

snacks & kleine kaart

Keuken open
11:30–20:30

“Eten is een belangrijk onderdeel van een evenwichtig dieet”

BORRELHAPJES



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

ONZE KLEINE KEUKEN

Croque uit het vuistje	€ 8,00
Croque monsieur	€ 13,00
Croque madame	€ 15,00
Croque Hawai	€ 14,00
Croque bolognaise	€ 15,00
Croque videe	€ 15,00
Croque “Den Hertog” (gerookte zalm en kaas)	€ 17,00
Kaaskroketten (3 stuks)	€ 18,00
Garnaalkroketten (3 stuks) brood is inbegrepen	€ 20,00



SALADES

Salade met hesp	€ 21,00
Salade met gerookte zalm	€ 24,00
Salade met verse grijze Noordzeegarnalen	dagprijs
Salade met scampi's	€ 22,00
Salade met appeltjes en spek	€ 23,00
Salade met kip	€ 23,00
Salade natuur	€ 19,00
brood is inbegrepen	

Extra frieten, Hertoggras	€ 3,50
kroketten, puree, gratin	€ 3,50

PASTA



Spaghetti bolognaise	€ 16,00
Vegetarische spaghetti	€ 16,00
Lasagne	€ 15,00
Vegetarische lasagne	€ 17,00
Macaroni	€ 16,00



VOOR ONZE KLEINE VRIENDEN

Curryworst met groentjes	€ 8,00
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	€ 15,00
Kipfilet met appelmoes	€ 16,00
Kindersteak met groentjes	€ 18,00
Spaghetti	€ 8,00
Kinderbox met verrassing	€ 9,00

(Enkel deze box heeft een cadeautje en kan niet zelf samengesteld worden!)

Ketchup en mayonaise inbegrepen
Keuze uit met Hertoggras, frietjes, puree of kroketjes

DAGMENU

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.

Open van
11:30–23:00

DEN HERTOOG

voorgerechten & hoofdgerechten

Keuken open
11:30–20:30

“men kan best een streng dieet volgen, enkel eten bij daglicht, kunstlicht & kaarslicht en soms zelfs bij het licht van de koelkast”

SOEPEN

Tomatensoep € 7,00
Dagsoep € 7,00



KOUDE VOORGERECHTEN



Garnaalcocktail met verse
Noordzeegarnalen Dagprijs
Schotelje van gerookte zalm € 14,00
Carpaccio black Angus € 16,50
Brood inbegrepen

WARME VOORGERECHTEN



Garnaalkroketten (2 stuks) € 17,00
Kaaskroketten (2 stuks) € 16,00
Scampi's "Den Hertog"
(verse tuinkruiden en look) (6 stuks) € 18,00
Scampi's met currysaus (6 stuks) € 18,00
Nen twijfelaar
(1 garnaalkroket en 1 kaaskroket) € 16,00
Koninginnehapje € 13,00
Brood inbegrepen

HOOFDGERECHTEN VAN DE KIP

Kipfilet € 26,00
Koninginnehapje € 20,00
Lady kipfilet € 21,00
(alle aardappelgerechten inbegrepen)

HOOFDGERECHTEN VAN HET VARKEN

Varkenshaasje met warme wokgroentjes € 26,00
(saus inbegrepen)
Ribbekes Den Hertog met aangepaste sauzen € 26,00

HOOFDGERECHTEN GEMENGD

Surf & turf (scampi's met kogelsteak) € 28,50

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 artikelje 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!

Brochette van Den Hertog met kruidenmengeling € 35,50
(alle aardappelgerechten inbegrepen)

HERTOGGRAS-GERECHTEN

Hertoggras rumsteak (kogelsteak) met saus van Den Hertog (of saus naar keuze) € 31,00
Lady Hertoggras steak (kogelsteak) € 25,00
Hertoggras stoofvlees € 27,00
Lady Hertoggras stoofvlees € 24,00
Hertoggras videe € 27,00
Lady Hertoggras videe € 24,00
Hertoggras kipfilet € 30,00
Lady Hertoggras kipfilet € 26,00



SAUZEN EN & TOEBEHOREN

Champignonroom- peper- provençal- vlees- béarnaise of mosterdsaus € 3,00
Gebakken champignons (met een fijne look toets) € 4,00
Kruidenpalet Den Hertog € 2,50
Mayonaise, Hertogmayonaise, tartaar, ketchup € 1,50

Open van
11:30–23:00

DEN HERTOOG

the real stuff

Keuken open
11:30–20:30

REAL MEAT 4 REAL MEAT LOVERS: (aardappelgerechten inbegrepen)

Rumsteak	(kogelsteak (± 250gr.))	€ 27,50
Lady steak	(kogelsteak)	€ 22,00
Den Hertog meatburger	(Irish Angus pure beef)	€ 25,00
Stoofvlees		€ 21,00
Steak tartaar		€ 25,50



DRY AGED MEAT

Dry aging is een proces waarbij de karkassen minimaal 21 dagen, maar vaak langer, in een speciale kast of cel worden gerijpt aan de lucht. In zo'n rijpingskast wordt de luchtvochtigheid en het klimaat beheerst tot resp. 85% en een temperatuur tussen de 0 en 4 graden celcius. Deze langzame manier van rijpen geeft het vlees zijn fijne structuur en intense, notige smaak.



Entrecote	<u>DRY AGED</u>	(butchers cut ±350gr.)	€ 30,50
Rib eye	<u>DRY AGED</u>	(butchers cut ±350gr.)	€ 33,50
Entrecote op maat	<u>DRY AGED</u>	(wenst u meer? u kiest zelf de dikte)	€ 8,80/100gr
Rib eye op maat	<u>DRY AGED</u>	(wenst u meer? u kiest zelf de dikte)	€ 9,60/100gr

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.

Entrecote	<u>BUTTER DRY AGED</u>	(butchers cut ±350gr.)	€ 36,50
Rib eye	<u>BUTTER DRY AGED</u>	(butchers cut ±350gr.)	€ 39,50
Entrecote op maat	<u>BUTTER DRY AGED</u>	(wenst u meer? u kiest zelf de dikte)	€ 10,50/100gr
Rib eye op maat	<u>BUTTER DRY AGED</u>	(wenst u meer? u kiest zelf de dikte)	€ 11,30/100gr

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Côte de boeuf DRY AGED (Irish Angus prime beef ± 800gr.)

1 persoon € 9,40 /100gr
2 personen + € 6,00 extra.

De Côte de Boeuf, ook wel ribstuk genoemd, is het mooiste deel van de ribeye (het zachte gedeelte van het rund). Het vlees heeft altijd een kort bot, en het is een soort kruising tussen een ribeye en een tomahawk.

SAUZEN EN & TOEBEHOREN

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



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.

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.

Open van
11:30–23:00

DEN HERTOOG

hoofdgerechten vis

Keuken open
11:30–20:30

“Als een potvis in een pispot pist dan heb je een pispot vol met potvispis.”

KOUDE VISGERECHTEN:

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

WARME VISGERECHTEN:

Tongrolletjes met juliennegroenten en een heerlijk vissausje	€ 25,00
Zalmfilet met warme groentjes en een overheerlijke witte wijnsaus	€ 27,00
Vispannetje van Den Hertog	€ 26,00
Scampi's van Den Hertog (verse tuinkruiden en look) (10 stuks)	€ 24,00
Scampi's met currysous (10 stuks)	€ 24,00



SEIZOENGERECHTEN:

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

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 keukentooi in de veranda.

SAUZEN EN & TOEBEHOREN

Champignonroom- peper- provençaal- vlees- béarnaise of mosterdsaus	€ 3,00
Gebakken champignons (met een fijne look toets)	€ 4,00
Kruidenpalet Den Hertog	€ 2,50
Mayonaise, Hertogmayonaise, tartaar, ketchup	€ 1,50

Extra frieten, Hertogfrieten, kroketten, puree, gratin, Provençaalse aardappeltjes	€ 3,50
Extra warme groenten	€ 3,50
Extra koud groentebordje	€ 3,50



Open van
11:30–23:00

DEN HERTOOG

hartelijks

Keuken open
11:30–20:30

**“Beste DESSERT,
als ze met jou bezig is, denkt ze aan mij.
met vriendelijke groet,
DIEET**

PANNENKOEKEN (van 14:00 tot 17.00 uur)



Pannenkoek (keuze uit: witte suiker, bloemsuiker, kandisuiker)	€ 7,00
Pannenkoek met siroop	€ 7,00
Pannenkoek met confituur	€ 7,00
Pannenkoek met ijs	€ 7,50
Pannenkoek met ijs en warme krieken	€ 9,00
Pannenkoek met ijs en banaan	€ 11,00
Pannenkoek ijs en aardbei (seizoen)	seizoensprijs
Pannenkoek Den Hertog (ijs en vers fruit)	€ 15,00
Supplement slagroom	€ 1,50

WAFELS

Wafel met suiker	€ 7,00
Wafel met ijs	€ 8,00
Wafel met banaan	€ 9,00
Wafel met warme krieken	€ 9,00
Wafel met aardbei (seizoen)	seizoensprijs
Wafel met vers fruit	€ 13,00
Supplement ijs (1 bol)	€ 1,50
Supplement slagroom	€ 1,50



IJSCOUPES

	3 bollen	2 bollen
Coupe vanille	€ 6,00	€ 5,00
Coupe advocaat	€ 9,00	€ 8,00
Coupe warme krieken	€ 8,00	€ 7,00
Coupe caramel	€ 7,00	€ 6,00
Coupe banaan	€ 8,00	€ 7,00
Coupe banana split (chocoladesaus en slagroom)	€ 9,00	€ 8,00
Coupe aardbei (seizoen)	seizoensprijs	- € 1,00
Coupe gemengd fruit	€ 7,50	€ 6,50
Dame blanche (met slagroom)	€ 7,50	€ 6,50
Coupe bresilienne	€ 8,00	€ 7,00
Coupe chocolade	€ 6,50	€ 5,50
Coupe “Den Hertog” (3 bollen vanille ijs met vers fruit)	€ 12,00	€ 11,00
Apfelstrudel met 1 bol ijs (tot 17.00u)	€ 9,50	
Supplement slagroom	€ 1,50	



Onze keuken sluit om 20:30.

**Voor de tafels die echter genoten hebben van hun
avondmaaltijd kan er dessert besteld worden tot 21:30**

DEN HERTOOG

NOG WAT KOETJES EN KALFJES

TER INFO:

- Voor een vlotte bediening hanteren we de regel: 1 tafel = 1 rekening.
- Vanaf 8 personen wordt de keuze van gerechten beperkt tot 5 per groep. Vanaf 12 personen wordt deze keuze beperkt tot 3 gerechten. Wenst u echter toch van de gehele kaart te genieten? Dat kan, indien men de menukeuze van de gehele groep 24u op voorhand doorgeeft is er geen beperking op het aantal verschillende gerechten. Op deze wijze kan de keuken een aanzienlijke vertraging voorkomen vermits alles op voorhand voorbereid kan worden.
- 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. Deze worden enkel behandeld door de verantwoordelijke van de zaak en zeker niet door het personeel. Vraag dus steeds bij problemen of twijfels naar Bart of Sofie. Indien dit dus niet tijdens het eten gemeld wordt kunnen we deze klacht niet meer controleren en dus ook niet meer aanvaarden.
- Feestje gepland? Besprekingen van feestjes doen wij graag met de nodige correcte uitleg. Wij werken geheel op maat naar u wensen en hanteren het motto "het is jullie feest en niet dat van ons". Menu's, bbq's buffetten... worden dus geheel op maat gemaakt in samenspraak met jullie. Daarvoor vragen we om eerst een afspraak te maken zodat we aan de voorbereiding van jullie feest de nodige tijd kunnen spenderen.

OPENINGSUREN DEN HERTOOG

Van 1 juli tot en met 31 augustus: alle dagen open van 11:30 tot 23:00
(woensdag gesloten)

Van 1 september tot en met 30 juni: alle dagen open van 11:30 tot 23:00
(dinsdag & woensdag gesloten)

Tijdens de wintermaanden november – december – januari & februari is er een extra sluitingsdag op maandag

OPENINGSUREN KEUKEN DEN HERTOOG

Onze keuken is doorlopend geopend van 11:30 tot 20:30.

Voor de tafels die echter genoten hebben van hun avondmaaltijd kan er dessert besteld worden tot 21:30

REGLEMENT SPEELTUIN

- Ons klein speeltoestel is toegankelijk voor kinderen tot en met 5 jaar. Ons groot toestel tot en met 12 jaar.
 - Op de trampolines mogen géén schoenen gedragen worden.
 - Mogen wij vragen aan de mama's en/of papa's om de kindjes niet overmatig te laten schreeuwen of roepen in onze speeltuin. Wij zijn blij met onze burens en houden zo onze burens ook tevreden.
 - Onze speeltuin sluit van oktober tot en met april om 20:00u
 van mei tot en met september om 22:00u
 - Wij zijn niet aansprakelijk voor gebeurlijke ongevallen
-
-