

WE SERVE REAL MEAT 4 REAL MEAT LOVERS!

AANRADERS!

BUTTER DRY AGED (provencaalse mengeling)

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 oplevert.

BUTTER DRY AGED (Den Hertog kruiden)

Hetzelfde principe als de normale butter aging. Het enige verschil is nu dat we onze kruidenmengeling van het huis verwerken in de boter....

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

NIEUW....STEAK TARTAAR € 25,50

TIP VAN DE KEUKEN!

Onze chef raadt 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.



AANRADERS



Zeewolfhaasje € 29,50

Zeewolfhaasje op een zuiders ratatouille bedje.

Wokschtel met runderreepjes € 28,50

of

Wokschtel met scampi € 26,00



BIER VAN DE MAAND TOPPERS VAN 'T VAT!

BRIGAND (33cl - 9%) € 4,50



Brigand behoort tot de groep van sterke blonde bieren die hergisten op fles. De helderblonde kleur springt meteen in het oog en is te danken aan het gebruik van ongemoute tarwe, bleek- en pilsmost.

Dit bier is kruidig van smaak, biedt lichtemoutaroma's en is hopbitter in de afdrank.

**KASTEEL CUVÉE
(33cl - 11%)**

€ 4,50

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 verwerft met een subtiële hopbitterheid.



*"een ideaal bier om zo van te genieten,
maar ook een echte aanrader bij rood vlees"*