

REAL MEAT 4 REAL MEAT LOVERS!

♦ 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 (Bad ass Den Hertog kruidenmix)

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

♦ BUTTER AGED RIBEYE € 39,50

♦ BUTTER ENTRE COTE € 36,50

'het witte goud', 'de parel van het land'
of 'koningin van de groente'

ASPERGES

♦ VARKENSHAASJE MET ASPERGE'S
(Hollandaisesaus of mostersaus)
€ 31,50

♦ ZEEWOLFFILET MET ASPERGE'S
(Hollandaisesaus of mostersaus)
€ 29,50

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



EXTRA AANRADERS!

Voorgerecht

♦ ASPERGESOEP € 9,00

♦ ZOET GELAKTE KIPPENDIJEN (2 stuks)
(met gerookt spek) € 18,50

Hoofdgerecht

♦ WOKSCHOTEL MET RUNDERREEPJES
€ 28,50

♦ WOKSCHOTEL MET SCAMPI
€ 26,00

♦ ZOET GELAKTE KIPPENDIJEN (4 stuks)
(met gerookt spek) € 27,50

Dessert

♦ CHOCOMOUSSE € 8,00

♦ PROFITEROLES MET IJS € 11,00

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 lichte moutaroma's en is hopbitter in de afdronk.

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 afdronk verwent u met een subtiele hopbitterheid.



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