

DEN HERTOG SUGGESTIES

BEEF

- ◆ **BAVETTE** € 31,50
Chimichurri kruidenmix

De bavette is de dikke rand vlees uit de flank (vang) van het rund. Het wordt ook 'vanglap', flank steak' of 'vinkelap' genoemd, hoewel dat laatste een ander stukje is met een fijnere structuur. De bavette van een melkkoe is 'mager werkvlees' dat veel beweging heeft gehad, met een grove, lange draad, maar met een echte 'bite' en veel eigen smaak. Afkomstig van een goed vleesrund is het echter een fantastische smaakvolle steak

BURGERS

- ◆ **DH MEATBURGER** € 25,00
(Irish Angus pure beef)
- ◆ **DH ZALMBURGER** € 19,50
- ◆ **DH PULLED PORK BURGER** € 24,50
(low and slow cooked)

BEEF

- ◆ **BUTTER AGED RIB EYE** € 39,50
Provençalse kruidenmix
- **BUTTER AGED ENTRE COTE** € 36,50
Provençalse kruidenmix
- **BUTTER AGED RIB EYE** € 39,50
Den Hertog kruidenmix
- **BUTTER AGED ENTRE COTE** € 36,50
Den Hertog kruidenmix

FISH

- **Mosselen natuur** € 26,50
- **Mosselen look** € 28,00
- **Mosselen provençaal** € 28,00
- **Mosselen witte wijn** € 28,50
- **Mosselen DEN HERTOOG** € 29,50

DESSERT

- ◆ **CHOCOMOUSSE** € 8,00
- ◆ **PROFITEROLES MET IJS** € 11,00

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. Neemt u altijd u vlees saignant, dan kunt u met gerijpt vlees best als bakwijze bleu nemen.

