



DEN HERTOOG SUGGESTIES



ONZE AANRADER!

BAVETTE € 32,00
(met chimichurri kruiden)

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 koe 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.

WILD VAN WILD?

VOORGERECHT:

- **DUO VAN WILDKROKET** € 19,50
- **HERTEN CARPACCIO** € 18,50

HOOFDGERECHT:

- **EVERZWIJN RAGOUT** € 29,50
- **VARKENSWANGETJES RAGOUT** € 28,50
(met bruin bier)
- **EVERZWIJNHAASJE** € 29,50

NAGERECHT:

- ♦ **TIRAMISU** € 8,00
- ♦ **PROFITEROLES MET IJS** € 11,00

REAL MEAT 4 REAL MEAT LOVERS!

- **BUTTER AGED RIB EYE 300 gr** € 39,50
Den Hertog kruidenmix
- **BUTTER AGED ENTRE COTE 300 gr** € 38,50
Den Hertog kruidenmix

BUTTER DRY AGED

Naast vertrouwde methoden als dry- en wet-aging is er nu ook BUTTER-AGING.

Met deze techniek wordt het smaakverlies dat ondanks alle voorzorgen bij wet-aging plaats vindt, gecompenseerd, maar alle tijdswinst ten opzichte van dry-aging behouden.

Bij de natte methode (wet-aging) verliest het vlees minder vocht dan bij dry-aging, waardoor het vlees minder smaakvol is dan dry-aged vlees, waarin de smaken geconcentreerder zijn. Met butter-aging wordt in een alternatief voorzien met veel voordelen.

Eén van de voordelen is dat voor de boter, die het vlees rondom bedekt, geen enkele deel van het vlees verloren gaat, wat bij dry-aging met name aan de randen wel het geval is. Er hoeft dus niets weggesneden te worden.

Natuurlijk neemt het vlees de boter niet op, maar toch sijpelt er her en der boter in het vlees. Bovendien wordt het vlees sappig mals.

VIER DE FEESTDAGEN GROOTS DIT JAAR!

BEKIJK ONS ALL YOU CAN EAT & DRINK BUFFET
(24 & 25 DECEMBER)



BEKIJK ONZE SWINGENDE SYLVESTER NIGHT
(31 DECEMBER)

OF..... GENIET GEWOON VAN ONZE TAKE AWAY.

TAKE
AWAY

Vraag verdere info aan onze kelners.