

JANUARI
2025

DEN HERTOOG SUGGESTIES

Olen

CHAROLAIS MEAT

COTE A L'OS (gewicht +/- 750 gr) € 90,50/kg

De Charolais is één van de oudste en grootste veerrassen van de wereld. Het ras komt oorspronkelijk uit Saône-et Loire, land van Nievré in de Bourgogne streek.

Het vlees is van een zeer goede kwaliteit, het is mager bevat weinig vet en donkerrood van kleur. Net zoals bij Het Belgisch Wit-Blauwe ras is het vlees van vaarzen donkerder en smaakvoller als dat van stieren. Het vlees is wat vaster maar bijzonder smaakvol en is in Frankrijk met meest verwerkte vleesras naast de Limousin en de Blonde d'Aquitaine.

SCAMPI DIABOLIQUE € 26,00

REAL MEAT 4 REAL MEAT LOVERS!

- BUTTER AGED RIB EYE € 41,50
Den Hertog kruidenmix
- BUTTER AGED ENTRE COTE € 38,50
Den Hertog kruidenmix

BUTTER AGING?

Steaks laten rijpen in boter, ook wel bekend als "butter aging", is een techniek die traditionele droge rijping combineert met de toegevoegde voordelen van het vet en de smaak van de boter. Het proces omvat het wikkelen van de biefstuk in boter en het laten rusten in een gecontroleerde omgeving voor een langere periode.

Als we dan nog weten dat de boter volledig gemengd is met onze kruidenmix.....

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

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI € 13,50
vodka, limoensap, passievrucht, vanille extract

PINA COLADA € 12,50
witte rum, ananassap en kokosmelk

LAZY RED CHEEKS € 13,00
vodka, violetsiroop, suikerwater, limoensap, rietsuiker, limoen

MOJITO € 13,00
rum, limoensap, rietsuiker, spuitwater

MOCKTAILS

PASSION MOJITO € 8,50
Passievrucht, limoen, munt, ginger ale

SPICED MULE € 8,50
Suikersiroop, Limoensap, gember

DESSERT

- ◆ TIRAMISU € 8,00
- ◆ RIJSTPAP € 8,00
- ◆ PROFITEROLES MET IJS € 11,00

