



# DEN HERTOG SUGGESTIES



## ONZE AANRADERS ALS VOORGERECHT!

ASPERGESOEP	€ 9,00
APERGES KROKETTEN	€ 18,00
SERRANO HAM SCHOTEL	€ 12,50

## ONZE AANRADERS ALS HOOFDGERECHT!

PLUMA IBERICO	€ 28,50
---------------	---------

(De Wagyu van het varken)

De Ibérico pluma is een stuk varkensvlees van het Ibérico varkensras uit Spanje. Dit varkensras staat bekend als het meest smaakvolle varkensras ter wereld. Het Ibérico varken is alleen te vinden op het Iberische schiereiland. Hier lopen ze vrij rond en worden ze beschermd door Spaanse wet- en regelgeving.

Pluma is het nekstuk van het varken en heeft zijn naam te danken aan zijn veervormige vorm.

## ASPERGES?

'het witte goud', 'de parel van het land'

VARKENSHAASJE MET ASPERGE'S	€ 31,50
(Hollandaisesaus)	
ASPERGES A LA FLAMANDE	€ 29,50
(Hollandaisesaus)	
ZEEWOLFFILET MET ASPERGE'S	€ 30,50
(Hollandaisesaus)	

## WOK

WOKSCHOTEL MET RUNDERREEPJES	€ 28,50
WOKSCHOTEL MET SCAMPI	€ 26,00

## TIP VAN DE KEUKEN!

Onze chef raadt aan om onze dry aged vleessoorten niet te combineren met een saus. Met enorm veel liefde entoeuwijding 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.

## REAL MEAT 4 REAL MEAT LOVERS!

CARBREIRA RIB EYE 300 gr	€ 41,50
Gerijpt in boter met Den Hertog kruidenmix	
CARBREIRA ENTRE COTE 300 gr	€ 38,50
Gerijpt in boter met 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 tijdwinst 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.

## DESSERT

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