

# DEN HERTOOG SUGGESTIES

---

## VOORGERECHT

### IBERICO CARPACCIO

Een topper terug op voorraad.  
Een ware smaaksensatie ontsprongen uit zeer deskundig geselecteerde runderen en vervolgens 2 jaar gerijpt.

Deze carpaccio krijgt 5 sterren op onze Hertogschaal!

---

## HOOFDGERECHT



### OOSTENRIJKSE SIMMENTAL COTE DU BOEUF

700 a 800gr *"pure meat pleasure!"*

## SIMMENTALER RUNDVLEES

Het Simmental rund bestaat al sinds de middeleeuwen. Het is een runderras dat hoofdzakelijk in Oostenrijk wordt gekweekt, maar het komt ook voor in Duitsland, Zwitserland, Spanje en Zuid-Afrika. Het is een ware delicatessen.

De runderen zijn middelgroot, hebben stevige botten en zijn goed gespierd. De runderen lopen vrij rond in de Oostenrijkse bergen, waar ze veel kruiden eten waardoor het vlees karaktervol van smaak is. Ze worden pas geslacht als ze drie jaar oud zijn en twee keer gekalfd hebben.

## COTE DU BOEUF

De cote de boeuf is de culinaire benaming voor een ribstuk of rundersteak, het deel dat zich bevindt tussen de dunne lende (waarvan de entrecote is gemaakt) en de hals. Het vlees bevat een fijne draad, is zacht en bevat slechts een dun laagje vet. Het vlees wordt voordat u het krijgt eerst gerijpt, waardoor het zachter en voller van smaak wordt. Een cote de boeuf laat zich gemakkelijk bereiden en dankt zijn smaak mede aan het op het been rijpen en bereiden.

---

## BIER VAN DE MAAND VAN 'T VAT winterbrigand

Winter Brigand van Brasserie Honsebrouck is een stevig winterbier. Het bier is donkerblond van kleur en heeft een stevige, mond vullende smaak. In de smaken een licht bittertje en een zachte hoppigheid



---

**IBERICO  
CARPACCIO  
€ 15,50**

---

**COTE DU BOEUF**

**€ 6,00/100gr**

---

**"Pleased to meet you,**

**with the meat to please  
you"**

---

**€ 3,70**