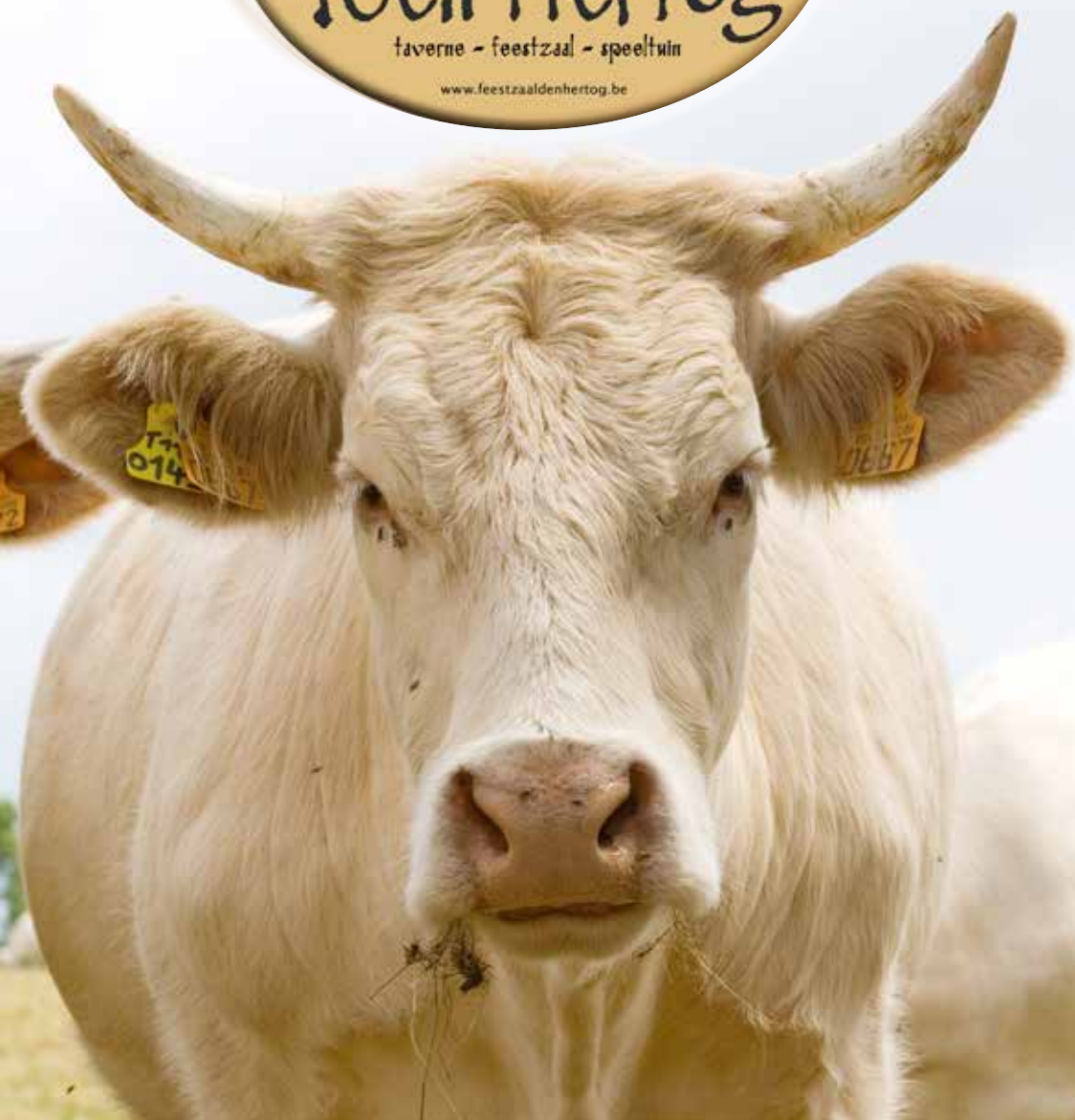






Vanaf 8 personen verzoeken wij u om op voorhand te reserveren, zoniet zullen we ten behoeve van een vlotte bediening de keuze aan gerechten moeten beperken tot vijf verschillende.

Aangezien wij met dagverse producten werken, bestaat de mogelijkheid dat sommige producten niet meer voorradig zijn.

Welkom in Den Hertog

Vlees: onze hobby, onze troef, onze verwennerij!

Onze specialiteit: Himalayah salted Dry-Aged beef

In samenspraak met onze huisslager laten we ons vlees tot op het bot rijpen in een speciaal ingerichte rijpingscel met Himalaya zoutmuur. Deze muur, die zich achteraan in de cel bevindt, geeft een specifieke kruiding aan het vlees. Het vlees smaakt rijper en rijker. Een ware delicatessen.

We bieden twee groepen rassen aan: magere rassen en vette rassen. Het verschil tussen de magere (Limousin, Wit-blauw, ...) en vettere rassen (Hereford, Schotse Aberdeen, Chianina, ...) zit in de rijpingstijd: magere rassen hebben een kortere rijpingstijd dan vette rassen. Vette rassen hebben echter een hogere prijs wegens het gewichtsverlies van 5%.

uw wens op bestelling!

Bent u een vleesliefhebber en wilt u wel net iets meer spenderen aan een lekker stukje vlees? In samenspraak met onze huisslager kunnen we u (op bestelling) perfect bereide vleesmaaltijden aanbieden met vlees van diverse rassen zoals:

BELGISCH WIT-BLAUW - HEREFORD - WAGYU - IRISH AGNUS BEEF - SCOTCH BEEF - BLONDE D'AQUITAINE - CHIANINA - DRY AGED - LIMOUSIN - CHAROLAIS - ENZ...

Informeer u hier, samen bespreken we welk stuk vlees het best geschikt is om u en uw vrienden aangenaam te verrassen!

borrelhapje

Portie bitterballen (10 stuks)	5,00
Portie mini-loempia's (10 stuks)	6,00
Portie calamares	7,00
Portie gemengd warm (20 stuks)	9,00
Portie kaas	6,00
Portie salami	6,50
Portie koud gemengd	9,00

dagmenu

(11.30u tot einde keuken)

soep - hoofdgerecht - koffie, thee of frisdrank

Maandag:	videe + friet	12,90
Dinsdag:	stoofvlees + friet	12,90
Donderdag:	pasta	12,90
Vrijdag:	steak + friet + saus naar keuze	15,00

Alle menu's zijn voorzien van verse groentjes.

steengrill

(enkel op reservatie)

kipfilet - rumsteak - varkenshaasje - scampi's	22,50
Met assortiment van koude groenten en groenten die u zelf kan bakken. Dit assortiment kan naar keuze uitgebreid of gewijzigd worden.	

KLEINE KEUKEN

snack

Croque uit het vuistje	4,00
Croque monsieur	6,00
Croque madame	6,50
Croque hawaiï	6,50
Croque bolognaise	8,00
Croque videe	8,00
Croque 'Den Hertog' (gerookte zalm en kaas)	9,00
Ambachtelijk bereide kaaskroketten (3 stuks)	
op snippertjes van Emmentaler	11,50
Ambachtelijk bereide garnaalkroketten (3 stuks)	
op een bedje van Noordzeegarnalen	12,50

wordt enkel geserveerd met brood

salade

Salade met hesp	13,00
Salade met gerookte zalm	15,00
Salade met een gerookt visassortiment	16,00
Salade met verse grijze noordzeegarnalen	16,50
Salade met scampi's	16,50
Salade met appeltjes-spek	16,50

wordt enkel geserveerd met brood

pastagerecht

Spaghetti bolognaise	9,10
Vegetarische spaghetti	9,60
Lasagna	11,50

soep

Tomatensoep	4,00
Dagsoep	4,00

KINDERGERECHTEN

Stoofvlees met friet of kroketten	5,90
Videe met friet of kroketten	5,90
Currywurst met friet of kroketten	4,50
Hamburger met friet of kroketten	4,50
Kinderspaghetti	6,10
Hertoggras met curryworst	5,20
Hertoggras met stoofvlees	6,10
Hertoggras met videe	6,10
Hertoggras met hamburger	5,20
Kippets met friet of kroketten	4,90
Bitterballen met friet of kroketten	4,90

HOOFDGERECHTEN

koude visgerechten

Geroekte Noorse visschotel	16,50
Tomaat crevette (1 stuk) met verse Noordzeegarnalen	15,00
Tomaat crevette (2 stuk) met verse Noordzeegarnalen	17,00

warme visgerechten

Kabeljauwhaasje op een bedje van prei overgoten met hollandaise saus	18,00
Zalmfilet met warme groentjes en een overheerlijk wijnsausje	18,50
Oostends vispannetje	18,50
Scampi's 'Den Hertog' (10 stuks)	17,50
Scampi's met currysaus (10 stuks)	16,50

VOORGERECHTEN

warm

Ambachtelijk bereide kaaskroketten (2 stuks) op snippers van Emmentaler	9,50
Ambachtelijk bereide garnaalkroketten (2 stuks) op een bedje van Noordzeegarnalen	10,50
Scampi's 'Den Hertog' (6 stuks)	10,00
Scampi's met currysaus (6 stuks)	10,00
'Nen twijfelaar' (1 garnaalkroket en 1 kaaskroket)	10,00
Koninginnehapje	7,50

koud

Garnaalcocktail met verse Noordzeegarnalen	15,00
Noorse visschotel	10,00

mosselen

- met look
- met witte wijn
- Provençaal
- natuur
- 'Den Hertog'

Alle mosselgerechten enkel in het seizoen

Bij al onze vlees- en visgerechten kunt u kiezen uit frieten, kroketten, puree of brood

Extra frieten, kroketten, puree	2,00
Extra mayonaise, ketchup of brood	0,50

vlees

Rumsteak kogelsteak vaars Belgisch Wit-blauw (250g)	17,50
Entrecote Blonde Aquitaine	20,50
Filet mignon stier Belgisch Wit-blauw (250g)	24,50
Zesrib Hereford (250g)	26,50

Specialiteit van het huis:

Dry Aged côte à l'os Wit-blauw voor 1 persoon (700g) 32,00

Dry Aged côte à l'os Wit-blauw voor 2 personen (700g) 37,00

Vraag ook naar onze Dry Aged suggestie van de week
(beperkt voorradig en steeds aan dagprijs)

Varkenshaasje met zachte roze pepersaus en warme groentjes	17,20
Kipfilet (dubbele) met groentegarnituur	15,50
Stoofvlees op wijze van de chef	15,00
Koninginnehapje	14,50

Bleu: tussen 40°C en 45°C. Erg 'bloedend' vlees, aan de binnenzijde nog volledig rauw. Het is wel noodzakelijk dat het aan de binnenzijde warm is.

Saignant (Medium): tussen 50°C en 55°C. Het vlees is iets meer gebakken, zodanig dat het enkel in de kern nog bloederig is.

À point: tussen 55°C en 60°C. Juist 'op punt' gebakken. Dit vlees is helemaal niet meer rauw aan de binnenzijde, maar toch nog vrij sappig.

Bien cuit: tussen 65°C en 70°C. Goed doorbakken en totaal niet meer rauw aan de binnenzijde. Het vlees zal duidelijk droger zijn dan de vorige bakwijze.



hertoggras

Hertoggras rumsteak met saus 'Den Hertog'	20,50
Hertoggras met stoofvlees	16,50
Hertoggras met videe	15,50

sauzen

Championnonroomsaus - Provençaalse saus	2,50
vleessaus - pepersaus	2,50
Gebakken champignons	3,00

ZOET EN IJS

pannenkoek

(tot 17.00 uur)

met suiker (witte suiker, bloedsuiker of kandisuiker)	4,00
met siroop	4,00
met confituur	4,00
met ijs	6,50
met ijs en warme krieken	7,00
met ijs en banaan	7,00
met ijs en aardbei (in seizoen)	seizoensprijs
'Den Hertog' (ijs en vers fruit)	8,00
Supplement slagroom	1,00

wafel

(tot 17.00 uur)

met suiker	4,00
met ijs	5,00
met banaan	5,50
met warme krieken	5,50
met aardbei (in seizoen)	seizoensprijs
met vers fruit	6,50
Supplement slagroom	1,00

ijscoupe

Vanille	4,10
Warme krieken	6,00
Caramel	4,90
Banaan	6,00
Aardbei (seizoen)	7,00
Gemengd fruit	5,50
Dame blanche	5,50
'Den Hertog' (4 bollen vanille-ijs met vers fruit)	8,00
Apfelstrudel met ijs	5,00

ijs voor de allerkleinsten

Kies uit de ijstoog!



bier van 't vat

Jupiler	25cc	1,70
Stella Artois	25cc	1,70
Jupiler	33cc	2,00
Stella Artois	33cc	2,00
Leffe donker		2,90
Petrus aged red		2,90



Tripel van Den Hertog: 2,90
Kasteelbier Hoppy
van slechts 6,5€!

bier op fles

Hoegaarden	1,90
Palm	1,90
Duvel	3,00
Leffe blond	2,90
Stella Artois NA	1,90

trappist op fles

Orval trappist	3,10
Rochefort 8°	3,10
Rochefort 10°	3,20
Chimay Trappist	3,00
Westmalle Trappist	2,90
Westmalle Tripel	3,00
Chimay Tripel	3,00

specialiteit

Kriek Boon	37,50cc	3,80
Petrus dubbel bruin		3,00
Petrus blond		3,00
Petrus Gouden Tripel		3,00
Sint Bernardus Tripel		3,00
Sint Bernardus Abt		3,00
Keizer Karel Omegang		3,00
Keizer Karel robijnrood		3,00
Keizer Karel goudblond		3,00
Kasteelbier rouge		3,00
Kasteelbier cuvee du château		3,20
Bacchus	0,37cl	3,80
Geuze Fond Tradition	0,37cl	3,80
Passchendaele	0,50cl	4,20
Odlo		3,00
Tempelier		3,00
Karmeliet		2,90

frisdrank

Coca Cola - light - zero	1,70
Sprite	1,70
Fanta orange	1,70
Tonic	1,90
Minute Maid	2,00
Sinaas - Ace - Pompelmoes - Appel	
Chaudfontaine	1,70
Rood - Blauw	
Gerolsteiner	1,90
Sprudel - Orange - Citron	
Ice Tea - Ice Tea zero	2,00
Gini	1,90
Cécémel	1,90
Fristi	1,90

Warme drank

Koffie	1,80
Koffie Deca	1,80
Koffie Verkeerd	2,10
Filter	1,80
Filter Deca	1,80
Cappucino	2,10
Thee	1,80
melk - citroen - rozenbottel - kamille - linde - green	
Warme chocomel	1,90
Warme melk	1,90

speciale koffie

Hasseltse koffie	4,00
Italiaanse koffie	5,00
Irish koffie	5,00
French koffie	5,00
Corretto koffie	5,00
Parijse koffie	5,00
Spaanse koffie	5,00
Verwenkoffie	7,50
Baileys koffie	5,00

sterke drank

Porto wit/rood	2,60
Sherry	2,60
Martini	2,60
Campari	2,60
Amaretto	4,00
43	4,00
Cointreau	4,00
Baileys	4,00
Corenwijn	4,00
Sambucca	4,00
Calvados	4,50
Safari	3,50
Passoa	3,50
Wodka wit	4,00
Bacardi	4,00
Gin	4,00
Whiskey J&B	4,00
Glenrothes select reserve	7,00
Cognac Meukow vs - black	5,00
Meukow vsop - superior	7,00
Meukow XO	9,00

Cava

Cava	glas	3,80
Cava	fles	18,00
Cava rosé	glas	4,50
Cava rosé	fles	21,50

Wijn

Wit

Kressmann Solo Viognier	witte huiswijn	glas	3,00
		1/2l	14,00
		1l	17,50

Heeft een schitterende lichtgele kleur met gouden tinten. Met een bouquet van aroma's citroengras, honing en citrus. Elegant en rijk in de mond en laat een grote sensatie na op de finish.

Kressmann Grand Reserve Graves	1l	19,00
	1/2l	15,00

Deze wijn heeft fruitige aroma's en citrus. In de mond is hij fris en levendig, met een minerale toets.

Rosé

Kressmann Solo Syrah Rosé	rosé huiswijn	glas	3,20
		1/2l	14,00
		1l	17,50

Heerlijke en intense aroma's van klein rood fruit, met als resultaat een fris en goed gebalanceerd smaakpalet.

Rood

Kressmann Solo Merlot	rode huiswijn	glas	3,00
		1/2l	14,00
		1l	17,50

In de mond is deze wijn rijk en soepel, met een langdurige afdronk. Elegant en genereus.

Pere Ventura Penedés Cabernet Sauvignon	1l	25,00
---	----	-------

Deze Reserva rijpte 18 maand in Amerikaans eikenhouten vaten en heeft een dominante kersenrode kleur met terracotta toets. Potent en zuiver in de neus met voornamelijk rood fruit. Hij heeft een krachtig palet met rijpe tannines, peperig en een mooie evenwichtige hout-afdrank. Ideaal bij rood vlees en wild.

nog wat koetjes en kalfjes

- Wij beschikken over free WiFi
- Indien u een drukke agenda heeft en nauwelijks tijd voor boodschappen en kokerellen: op www.feestzaaldenhertog.be kunt u online het dagmenu bestellen, of uw keuze uit de kaart maken en via de knop reserveren.
- De jarigen die anders ons vertoeven, zullen wij extra verwennen. Een goede reden voor een verjaardagsetentje bij ons! Laat het ons dan zeker even weten.
- Denk aan onze cadeaubon wanneer u iemand aangenaam wilt verrassen! altijd goed en het bedrag is zelf te kiezen.
- Indien u op de hoogte wil blijven van onze acties, kan u zich via onze website inschrijven op onze nieuwsbrief.
- Je kan ons ook volgen op Facebook: 'Like' Feestzaal Den Hertog en blijf op de hoogte!
- Betaal- en kredietkaarten worden pas aanvaard vanaf €25.





WEBSITE



FACEBOOK

