

ONZE PRIJSBEESTEN!!!!

Voor de echte vleesliefhebbers.

SIMMENTALER Entrecote 400gr. 4w gerijpt

Het vlees kenmerkt zich door een goede vetadering en mooie kleur. Dit ras dat voortkomt uit de uitlopers van de Alpen in Zuid Duitsland. Het is een ware delicatessen voor echte vleesliefhebbers.

RUBIA GALLEGA Entrecote 400gr 2w gerijpt

Het prachtige Iberische (Spaans) rundsvlees Rubia Gallega wordt steeds bekender in België. Het vlees heeft een zeer mooie en verfijnde smaak. De subtiele vetdooradering is een duidelijk kenmerk van dit rundsvlees.

WEST-VLAAMS ROOD Côte a 'l Os 500gr.

Het Belgisch rood rund of het west Vlaams rood, met zijn rood-bruine vacht, heeft een sterke natuurlijke vleessmaak doordat ze buiten grazen, ontwikkelen deze runderen een sterke kwalitatieve vleessmaak.

HOLSTEIN Rib-eye 400gr. 7w gerijpt.

Terecht verkozen tot de beste entrecote in Europa. Dit vlees van topkwaliteit komt van de zwart-witte melkkoeien van het holsteinras. Gebakken in echte boter.

IERSE RIB-EYE 400gr.

Doordat het Iers vlees gemarmerd is blijft het na bereiding lekker, heel sappig en mals.

CHATEAUBRIAND 2p. 800gr. met 1 saus

Een stuk van de ossenhaas, ons paradepaardje dat smelt als boter in de mond. Kan zowel gebakken als gegrild worden.

TOMAHAWK 2p. ong. 1,2Kg. met 1 saus

Een Tomahawk is zoals een strijdbijl, waaraan hij ook zijn naam dankt. Onder de kenners het meest smaakvolle been ribstuk met het hele rib intact.

STUK van het PAARD Vraag er ons naar?

Om optimaal van deze heerlijke vleessoorten te genieten, raden wij U aan, Uw vlees bleu of saignant laten klaar te maken.