

UIT ONZE RIJKAST DUTCH DRY AGED

Door het rijpen verandert de structuur en de smaak van het vlees, dankzij de werking van natuurlijke enzymen. De natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af, waardoor het vlees malser en smakelijker wordt.

Hoe langer de rijping hoe intenser de smaak.

Na het rijpen ziet het vlees er zwart uit en voelt droog aan, deze natuurlijke korst is de beschermlaag van het vlees tegen bacteriën en uitdroging. Het zwarte gedeelte wordt er af gesneden, het dieprode vlees wat overblijft is zeer mals en smakelijk.

van de houtskool bbq

**entrecote | rib-eye
cote de boeuff (vanaf 2 personen)**

15 euro per 150 gram

**ossenhaas 25
in de boter gebraden | seizoensgroenten**