

the Summer #1 Times

Zomeruren | Nieuwpoort
8.30 - 18.30
GESLOTEN OP DONDERDAG

Zomeruren | Sint-Idesbald
8.00 - 18.30
GESLOTEN OP WOENSDAG



VOER OEF VELE
Voor hoeveel personen had je graag gewild asjeblijf?

BBQ PORTIES p.p. (gemiddelde eter) **500g**

200g kip / rundvlees	200g ribbetjes
100g worst / hamburger	1/2 stokbrood
1 wortel / tomaat	SAUS BBQ, MAYO, KETCHUP

Nog op het boodschappenlijstje
houtskoof + aanmaakblokjes + kruiden + lekker dessert

Dit heb je best al in huis
BBQ toestel + lange tang + kwastje + leuk schortje

RUND

WEST-VLAAMS ROOD RAS erkend als streekproduct van het jaar

Het rundsvlees van het West-Vlaams rood ras is erkend als streekproduct. Het is precies het vijfentwintigste West-Vlaamse product dat deze erkenning krijgt. Dit zonder smakvol vlees heeft zijn sterrenstatus eigenlijk te danken aan de ambachtsman van het jaar, Hendrik Dierendonck.

Hendrik Dierendonck werd niet zomaar uitgeroepen tot ambachtsman van het jaar. Bij alles wat hij doet, snijdt de gedreven beenhouwer diep in eigen vlees. Back to the roots is daarbij zijn motto. In zijn zoektocht naar het beste vlees ontdekte hij in eigen streek een interessant koeienras, dat amper nog gekweekt werd. Het West-Vlaams rood dient zowel voor vlees als voor vracht ook meer werk te doen dan de beenhouwer maar het resultaat is meer dan de moeite waard. Ook sterrenchef Kobe Desramauts van In De Wulf zet West-Vlaams rood op zijn menukaart. Het rood ras van West-Vlaanderen bestaat wellicht al meer dan 500 jaar. Het historisch fokgebied lag in de driehoek Cassel-Watou-Hazebroeck en vandaag blijft het ras verbonden aan de provincie West-Vlaanderen.

World Famous
BBQ DIERENDONCK SPECIAL

zie volgende pag.

ALS DE TIJD RIJP IS...

Vlees drogen is geen nieuwe trend. Het is een oude traditie die stilaan naar de achtergrond verdwenen. Bij Dierendonck gaan we doelbewust back to basics.

Jarenlang werd vlees in een gemeste koelkast of koude plek opgehangen. De ventilatie zorgde daarbij voor een natuurlijk drogingsproces. Met de opkomst van de koelkasten met plastic wanden werd het drogen van vlees eerder een uitbrekend. De nodige accommodatie ontbreekt meestal en ook het meeste vlees leent er zich niet toe.

Dierendonck beschikt over speciale ripingscolen waarin het vlees rijpt en droogt. De droge kroost trekt het vlees als het ware vacuüm op na drie weken wordt het vlees, door de afbraak van de eiwitten, lekker mals. De smaak wordt hierdoor heel intens. Het water wordt verdreven en ook micro-organismen kunnen er niet langer gedijen.

Ripen en drogen kan lang duren, dus volgen er diverse ripings-schemas. Een riping van vier à vijf weken kan zowat elke vleesliefhebber bekoren. Maar op vraag van sommige klanten laten we het vlees soms tot 150 dagen ripen. Vlees op maat dus.

HITS
Daft Punk - Something about us
Black Keys - Lonely boy
Eels - Rock hard times
Johnny Cash - Like the 309
Massive Attack - Paradise circus
Tom Waits - Rosie ...

98°C grillen & bakken

HENDRIK'S SUMMER

HITS
Daft Punk - Something about us
Black Keys - Lonely boy
Eels - Rock hard times
Johnny Cash - Like the 309
Massive Attack - Paradise circus
Tom Waits - Rosie ...

ONGEZOUTEN nieuws

Spek voor je bek! Du speck pour ton bec! INFO en direct

Het pure vlees van Dierendonck neemt ons terug mee naar de basis. Vlees van allerlei rassen wordt vakkundig geselecteerd en naargelang het rund, ras, leeftijd en afkomst afgerijpt. We zoeken voortdurend naar een onvergetelijk vleesmoment met een krachtige smaak die ons doet denken aan de good old days. Hierbij een kleine selectie van pure rassen:

West-Vlaams rood rund: dit oerervlaams ras heeft een pure vleessmaak, licht doorspikt waar we iedereen mee bekoren. **Chianina:** exclusief Italiaans rundras waar de echte bistecca fiorentina mee wordt gemaakt. **Aberdeen Angus** van de Schotse highlands, puur gras gevoederd rundsvlees dat door zijn rijping een typische notensmaak krijgt.

Beuf de Bavière: krachtig donker vlees met mooie doraderende. Oorspronkelijk afkomstig van de Simme valei in Bern. **Longhorn:** een rundras dat ontstaan is in Texas door de kruising met Spaanse runderen die Columbus meebracht. Ze hebben prachtige brede horens. Puur, lekker, cholesterolarm vlees. **Rubia Galega:** vlees van oudere runderen geselecteerd met prachtig geel vet. Onze leverancier uit Spanje bevoorradt ook Extabari, Ducasse en andere grootbedden. **Beuf Fermier Aubrac:** vlees van blonde koeien die in de Franse kruidige weiden in bergachtig gebied veel beweging hebben.

La viande pure de Dierendonck nous ramène aux fondements de la boucherie. De la viande issue de toutes sortes de races est sélectionnée par des experts et suit un processus de maturation selon la bête, la race, l'âge et la teneur en graisse. Nous sommes en quête permanente d'un moment de dégustation inoubliable au goût unique qui nous fait penser à bon vieux temps.

Rubia Galega: une viande issue de races plus anciennes sélectionnées pour leur gras d'un beau jaune. Notre fournisseur espagnol nous approvisionne également en Extabari, Ducasse et autres qualités supérieures. **Beuf Fermier Aubrac:** une viande de vaches blondes qui bougent beaucoup dans les vertes prairies françaises de domaines montagneux.

What BBQ MOOD are you in?

Wie barbecuet zegt, denkt spontaan aan vlees. We helpen jou graag het ultieme BBQ assortiment samen te stellen. In welke mood ben jij vandaag?

Qui dit BBQ pense spontanément à la viande. Nous vous aidons volontiers à composer le meilleur assortiment BBQ qui soit. De quelle humeur carnivore êtes-vous aujourd'hui?

BACK TO BASICS

Dendrik's Choice

- Merguez met puur lam
- La pressa pata negra brochette gemarineerd
- Huisgemaakte witte worst met fijne kruiden
- Meatlover hamburger / Ellisgourmetburger*
- Ouderwetse grove beerenworst
- Lamskotletjes van Texel
- Extra gerijpte côte à l'os (4-8 weken naar keuze)**

19,00 EUR per portie p.p. min. 4 pers.

BACK TO BASICS

Ultimate Party

CHILLIN' & GRILLIN'

- Minimergueuz
- Kruidige grillworst
- BBQ spek
- BBQ worst
- Gemarineerde ribben
- Gemarineerde kippenbout
- Gemarineerde steak

15,50 EUR per portie p.p. min. 4 pers.

party BBQ

ROCK-'N-ROLL

Plump and Juicy

- Kruidige grillworst
- Worstbrochette
- Gemarineerde hoevekipfilet Tandoori
- Spek van de Duke of Berkshire
- Lamskroonpje
- Meatlover hamburger / Ellisgourmetburger*
- Gerijpte entrecôte v/d chef (4-8 weken naar keuze)**

14,00 EUR per portie p.p. min. 4 pers.

ROCK-'N-ROLL

CHARCUTERIE

HUISGEMAAKTE CHARCUTERIESHOTEL / PLATEAU DE CHARCUTERIE MAISON

BACK TO BASICS

- Heerlijk ouderwetse grootmoederpaté
- Vlaamse preskop met mostaard 'Wostyn'
- Bretoneuse worst met pistaches, licht gerookt
- Ardense ham van Eddy Buchet
- Smout met kaantjes
- Gegrild Berkshire spek
- Véritable rosette de Lyon
- Augurkjes en ajuintjes

- Délicieux pâté grand-mère à l'ancienne
- Tête pressée à la flamande avec moultard Wostyn
- Saucisse bratonne à la pistache, légèrement fumée
- Jambon d'Ardenne d'Eddy Buchet
- Steinoux aux gratons
- Lard grillé Berkshire
- Véritable rosette de Lyon
- Petits oignons et cornichons

15,50 EUR per portie p.p. min. 4 pers.

KLAPS VAN DE BEENHOUWER

LE LEXIQUE DU BOUCHER

VLAAMSE PRESKOP
Tête pressée à la flamande

ARDEENSE HAM / BUCHET
Jambon d'Ardenne

SMOUT MET KAAJTJES
Steinoux aux gratons

BERKSHIRE SPEK / LARD

VÉRITABLE ROSETTE DE LYON

22,50 EUR per portie p.p. min. 8 pers.

KLASSIEK VERRASSINGSBROOD

LE PAIN SURPRISE CLASSIQUE

Heerlijke sandwiches van onze warme bakker, klassiek beleg

De délicieux sandwiches de notre boulanger, garnis de préparations traditionnelles

- Filet américain préparé / Filet américain préparé
- Krabslade / Salade de crabe
- Heep / Jambon
- Kaas / Fromage
- Paté / Pâté
- Filet de Saxe

7,00 EUR per portie p.p. min. 3 pers.

ULTIMATE PARTY SANDWICHES

Assortiment zachte broodjes (bruin & wit)

Assortiment de petits sandwiches mous

- Gegrilde kip, pesto en gedroogde tomaatjes / Poulet grillé, pesto et tomates séchées
- Terrine de Gasconne en uiencouffuur / Terrine de Gasconne, confit d'oignon
- Serranoham, cream cheese / Jambon Serrano, cream cheese
- Parmaham, mozzarella, tomaat / Jambon de Parme, mozzarella, tomate
- Noorse gerookte zalm, uitjes en cream cheese / Saumon fumé de Norvège, petits oignons et cream cheese
- Brie met scacchiolning / Brie au miel d'acacia

13,00 EUR per portie p.p. min. 3 pers.

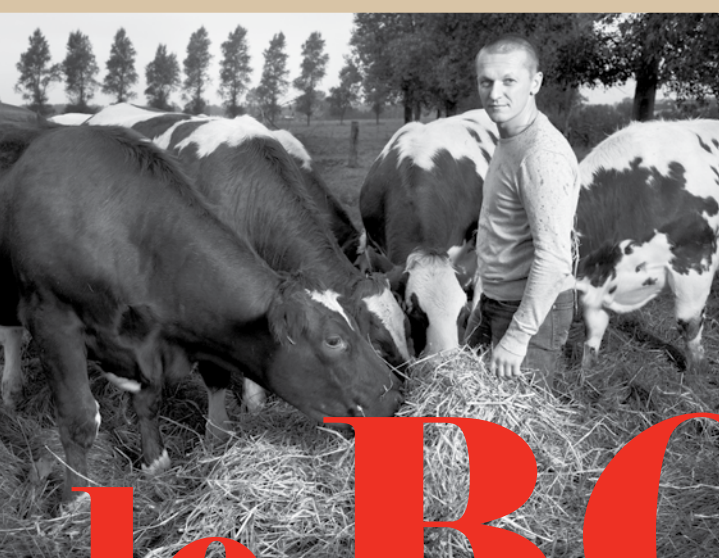
picnic

Vraag gerust naar onze picknickmanden, wij vullen ze graag met deze broodjes.

the Summer #1 Times

Horaire d'été | Nieuwpoort
8.30 - 18.30
FERME LE JEUDI

Horaire d'été | Sint-Idesbald
8.00 - 18.30
FERME LE MERCREDI



le BOEUF

LA ROUGE DE FLANDRE OCCIDENTALE reconnue comme produit régional de l'année

La race Rouge de Flandre occidentale existe probablement depuis plus de 500 ans. Historiquement, le domaine d'élevage de cette vache se situait dans le triangle Cassel-Watou-Hazebroeck et aujourd'hui encore, la race restée à la province de Flandre occidentale. La Rouge est une excellente brouetuse dans les polders humides et venteux et dans la région côtière. Sur une base annuelle, la ration alimentaire des bêtes de plus d'un an se constitue en effet à 80 % d'herbe. Il en résulte une viande à la fibre fine, faiblement persillée, de couleur sombre, tendre et savoureuse. Seules les femelles de cette race sont proposées sous le label de streekproduct.be.

La race Rouge de Flandre occidentale existe probablement depuis plus de 500 ans. Historiquement, le domaine d'élevage de cette vache se situait dans le triangle Cassel-Watou-Hazebroeck et aujourd'hui encore, la race restée à la province de Flandre occidentale. La Rouge est une excellente brouetuse dans les polders humides et venteux et dans la région côtière. Sur une base annuelle, la ration alimentaire des bêtes de plus d'un an se constitue en effet à 80 % d'herbe. Il en résulte une viande à la fibre fine, faiblement persillée, de couleur sombre, tendre et savoureuse. Seules les femelles de cette race sont proposées sous le label de streekproduct.be.

World Famous
BBQ DIERENDONCK SPECIAL

voir page suivante

BUFFET 'MONDIAL'

22,50 EUR per portie p.p. min. 8 pers.

- Garcapiao van ossenhaas / Carpaccio de boef
- Gebakken sla met tomaat, hammozzarella en San Daniele ham
- Salade mixte de tomates curries, mozzarella de buffle et jambon San Daniele
- Paté met varkenswangetjes en foie gras d'oie, en uiencouffuur / Pâté aux foies gras de porc et foie gras d'oie, et confit d'oignons
- Rucola-salade met pasta, zongedroogde tomaatjes en pesto / Salade de roquette avec des pâtes, des tomates séchées et du pesto
- Tartaar van de chef / Tartare du chef
- Kippenreepjes Tandoori met koud sausje van yoghurt en munt / Lamelles de poulet Tandoori, sauce froide au yogourt et à la menthe
- San Daniele ham met meloen / Melon au jambon San Daniele
- Zelfgemaakte endenillettes met brood of toast / Rilletes de canard maison sur pain ou toast
- Vitello tonato / Vitello tonato
- Aardappelsalade, jonge uitjes, spekreepjes en vinaigrette / Salade de pommes de terre, jeunes oignons, jambon et vinaigrette
- Gemengd slaatje met vinaigrette / Salade mixte à la vinaigrette

BUCKET 'FROID'

- Gebakken kippenboutjes / Pignons de poulet cuits
- Gebakken varkensvlees / Viande de porc cuite
- Hamrolletjes met asperges / Roulades de jambon aux asperges
- American préparé / Filet américain préparé
- Krabslade / Salade de crabe
- Meloen met parmaham / Melon au jambon de Parme
- Paté op grootmoeders wijze / Paté façon grand-mère
- Vakentongen in vinaigrette / Langue de porc vinaigrette
- Tomaats met tonijn / Petites tomates au thon
- Gevulde eitjes / Œufs farcis
- Aardappelsalade, worteltjes en tomaten / Garniture de salade de pommes de terre, carottes et tomates
- Sausjes / Sauces

17,70 EUR per portie p.p. min. 6 pers.

Geef je bestelling liefst enkele dagen op voorhand door.
Introduisez votre commande de préférence quelques jours à l'avance.

St.-Idesbald 058 51 12 87
Nieuwpoort 058 24 20 12

IN ONZE WINKEL / EN NOS MAGASINS

Wij je een handtekening bij dat 'lekker gerechje'?

Als leverancier van sterrenkok Sergio Herman zijn er in onze winkels gesigneerde exemplaren van zijn recentste boek *Sergiologie* te verkrijgen!

Encore une dédicace avec ce bon p'tit plat?

En tant que fournisseur du chef étoilé Sergio Herman, nous disposons dans nos magasins d'exemplaires dédiés de son dernier livre, en date "Sergiojology"!

Moet er nog zout zijn?

Het soort zout dat je gebruikt bij je BBQ is niet onbelangrijk. We advisteren je om alleen het beste zeezout te gebruiken, bij ons te verkrijgen. Je proeft het verschil!

Encore un pincé de sel?

Het type de sel que vous utilisez sur le BBQ n'est pas dénué d'importance. Nous vous conseillons pour choisir le meilleur des sels de mer, disponible en nos magasins. Vous goûterez la différence!

Pas de sauce à l'unité chez Dierendonck

Aperitief

ANTIPASTI

7,00 EUR per portie p.p. min. 3 pers.

- Assortiment van Italiaanse en Spaanse charcuteriesoorten (coppa, San Daniele, lomo, ...)
- Assortiment de charcuterie italienne et espagnole (coppa, San Daniele, lomo, ...)
- Schijfers Beutische 'Pata Negra de Ballot's' ham
- Chiffonnade de jambon ibérique de bellota 'Pata Negra'
- Poppadaws, olijven, gedroogde tomaatjes, gegildte groenten
- Poppadaws, olives, petites tomates séchées, légumes grillés

COCKTAIL

4 cl Pastis '51' + 3 cl limoenap + 3 cl suikerstrook + Lapsang Souchon thee (gelijke delen thee en suiker oplossen) + aanvullen met water (8 à 12 cl naar eigen smaak)

4 cl de Pastis '51' + 3 cl de jus de citron vert + 3 cl de sirop de sucre aromatisé au thé Lapsang Souchon (dissoudre le thé et le sucre à quantité égale) + allonger d'eau (8 à 12 cl selon les goûts)

thx to Olivier 'Jigger's' Jacobs | www.jiggers.be

www.ellisgourmetburger.com

Ellisgourmetburger in Knokke & Brussel zet de hamburger weer op het hoogste schavot. Dierendonck werkt graag mee aan dit eierstapel van de burger en is dan ook trouw leverancier van gourmet hamburger restaurant Ellis.

Ellisgourmetburger *rend au hamburger ses lettres de noblesse à Knokke et à Bruxelles. En tant que fournisseur du restaurant hamburger 'gourmet' Ellis, Dierendonck est fier et heureux de participer à cette réhabilitation du burger.

TIPS & TRICKS

Gaar de côte à l'os eerst een uurtje in de heteeluchtoven op 50°. Kruid het vlees daarna met grof zeezout, peper van de molen en wat dijfolie. Masseer dit mengsel lichtjes in. Bak 2/3 min. aan elke kant op de warme BBQ grill. Doof het drogen in de oven zal deze mozt krokant zijn! Haal het been eraf en bak nog eens 30 sec. aan elke kant. Versnijdt het vlees in lamellen en strooi er nog wat grof zeezout over.

Commencez par cuire votre côte à l'os une petite heure au four à chaleur tournante à 50°. Épicez ensuite à l'aide de gros sel marin, de poivre au moulin et d'un peu d'huile d'olive. Faites pénétrer légèrement ce mélange. Cuisez 2/3 min. de chaque côté sur la grille chaude du BBQ. Le séchage au four rendra la viande délicieusement croquante. Retirez le os et cuisez à nouveau 30 sec. de chaque côté. Coupez la viande en lamelle et saupoudrez à nouveau de gros sel marin.

Koude sausjes
Sauces froides

2,00 EUR per portie p.p.

Mayon(n)aise - Curry - BBQ
Béarnaise - Tartar(al)re)

Warme sausjes
Sauces chaudes

17,95 EUR

Peper/Poivre - Room/Crème
Champignon(room)/à la crème

OVER SAUCES ZIJN HUISGEMAAKT MET VERSE ERWERK, HOEVOERROOM EN NOTEN.

TOUTES NOS SAUCES SONT FAITES MAISON À BASE D'INGRÉDIENTS FRAIS, DE CRÈME DE FERME ET DE NEURINE.

Assortiment groenten
Assortiment de légumes

4,00 EUR per portie p.p.

Zomersalade (50 g)
Salade estivale

Gezondheidsalade (50 g)
Salade santé

Krielaardappel in rozemarijn of aardappelsalade (150 g)
Pommes de terre Grenailles au romarin ou salade de pommes de terre

Tomatensalade (50 g)
Salade de tomates

NOG STEEDS VERKRIJBAAR / ENCORE DISPONIBLE
FONDUE 10,25 EUR (P.P./MIN 2 PERS) / GOURMET 13,25 EUR (P.P./MIN 2 PERS) / PIERRADE 15,00 EUR (P.P./MIN 2 PERS)

Pas de sauce à l'unité chez Dierendonck

LE TEMPS MURIT TOUTE CHOSE...

Le séchage de la viande ne répond pas à une tendance actuelle. C'est une ancienne tradition qui passe progressivement au second plan. Chez Dierendonck, nous revenons résolument aux techniques de base.

Pendant des années, la viande était suspendue dans une chambre froide maçonnie ou un endroit frais. La ventilation assurait alors un processus de séchage naturel. Avec l'arrivée des frigos nous suivons différents schémas. Une maturation de 4 à 5 semaines à de quoi séduire tous les amateurs de viande. Mais à la demande de certains clients, nous laissons parfois la viande mûrir jusqu'à 150 jours. De la viande sur mesure, d'après ou à la viande sèche tout en maîtrisant la cuisson.

cuire & griller

HENDRIK'S SUMMER

HITS
Daft Punk - Something about us
Black Keys - Lonely boy
Eels - Rock hard times
Johnny Cash - Like the 309
Massive Attack - Paradise circus
Tom Waits - Rosie ...