

# Menu







## WELKOM BIJ GLORIA GRILL

---

Welkom bij Gloria Grill in het hartje van Herk-de-Stad.  
Ons team wil U straks een onvergetelijk en ongedwongen tafelmoment bezorgen.

Bij Gloria Grill draait alles om de eerlijke, dagverse bereidingen.  
U kan bij ons terecht voor gegrilde vlees- en visgerechten  
vergezeld van heerlijke gegrilde groentjes.

Geniet bovenal van ons exclusief lichtgerijpt vlees.  
Bovendien beschikken we ook over een ruim aanbod smaakvolle wijnen.

Verwennerij voor al uw zintuigen. Geniet van onze (h)eerlijke open keuken.  
Ervaar de 'warmte' van onze Kamadoe Joe barbecues.

Om de kwaliteit van het vlees te blijven garanderen, raden wij bakwijze 'saignant' aan.  
Bakwijze 'bien cuit' raden we af.

Al onze prijzen in euro, inclusief btw.

**SMAKELIJK!**

*Nele en Dominic*

## VOORGERECHTEN

---

### **Carpaccio van Black Angus filet pur**

Met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en zongedroogde tomaten **18,00**

**Garnaalkroket / kaaskroket** 1 stuk **9,00**

**Garnaalkroket / kaaskroket** 2 stuks **16,00**

**Huisbereid traaggegaard buikspek** **16,00**

## APEROM TE DELEN

---

**Lookbroodjes** 5 stuks **10,00**

**Smoked chicken wings** 6 stuks **12,00**

**Calamaris aioli** **12,00**

**Pulled rundsbitterballen** **12,00**

**Aperokroketjes** **12,00**

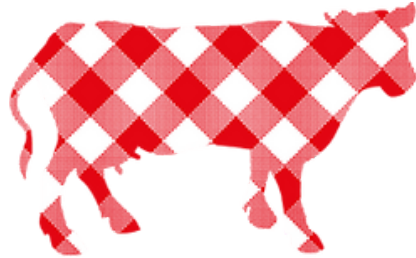
Gevuld met cheddarkaas en jalapenopepers

**Nacho** **14,00**

Met huisbereide pulled pork en cheddarsaus

**Jamon Iberico de Bellota** **18,00**





# **DIERENDONCK**

**Gloria Grill brengt voortaan vlees met een verhaal**

Waar het vlees de slagerij verliet, krijgt het nu een plek op onze tafel.  
Gloria Grill en Dierendonck zijn met elkaar verbonden,  
nooit was de weg tussen beiden zo kort.

Dierendonck verkoopt niet zomaar vlees.  
Het is vlees met een verhaal, dat we willen delen met onze gasten in Gloria.

Voor Dierendonck zijn *ambacht, terroir en passie* sleutelwoorden.  
Ze maken dat ze zijn wie ze nu zijn: beenhouwers in hart en nieren.  
Met respect voor de dieren, de natuur en liefde voor de smaak.  
Dit zijn de *waarden en normen* waar Dierendonck voor staat.

Ook de boeren waarmee Dierendonck samenwerkt delen dezelfde waarden.  
Deze manier van werken zorgt voor het eerlijkste en lekkerste vlees.

Wenst u graag nog meer te weten te komen over de filosofie van Dierendonck?  
Scan dan de QR-code onderaan deze pagina.

Dierendonck sinds 1970, Sint-Idesbald



## DIERENDONCK VOORGERECHTEN

---



### Carcasse witte worst

Met dragonmayonaise en parmezaanse kaas

14,00



### Coppa de Boeuf

Carpaccio

22,00



### Gegrilde mergpijpjes

14,00

## DIERENDONCK HOOFDGERECHTEN

---



### Butchery steak tartaar

25,00



### Hoevekip uit Licques (Frankrijk)

filet supreme

23,00



### Menapii varken Tomaporc

Tomahawk

28,50



### Aubrac entrecôte

Dit oeroude ras, dat graast in het centraal massief van Frankrijk, heeft puur vlees met een kruidige malse smaak en is licht gemarmerd.

39,50



### West-Vlaams Rood entrecôte

De entrecôte heeft een krachtige vleessmaak, dit met een uiterst malse en fijne draad. Verder laten wij de karkassen nog enkele weken rijpen op het bot, dat zorgt voor een terroirproduct van topkwaliteit

39,50



### Simmental Côte à l'os voor 2 personen

+/- 1,2 kg Het vlees van deze dubbeldoel koe uit Duitsland verleidt zowel de amateur als meer ervaren vleeseter. Het is mooi gerijpt, iets grover van draad maar het heeft een mooie ronde vleessmaak in de mond.

38,50 p.p.





Hendrik Dierendonck

## OEDSLACH DE SMAAK VAN VROEGER

Het ultieme en beste stuk vlees hebben wij *OEDSLACH* genoemd,  
een ode aan mijn vader en onze ambacht.  
Een smaak die herinneringen naar boven brengt ...

Toen ik klein was, speelden mijn broer en ik soms verstoppertje in de slagerij.  
En ja, we verstopten ons ook soms in de koelkast, tussen de karkassen.  
De geur van vlees dat rijpte in een koelkast vol kurk, cement en hout drong onze neus binnen. De frigo had toen al twintig jaar rijping opgeslorpt, wat een unieke smaak gaf aan het vlees dat speciaal werd geselecteerd op basis van kleur, vetconstructie, leeftijd, ras ...  
In die tijd slachtten we één rund per maand, telkens op het einde van de maand. Ik hoorde mijn vaders klanten vragen naar 'oedslach', dialect voor 'oud geslacht'.  
Het was mijn vader die het vlees eigenhandig had geselecteerd en op zijn eigenwijze manier liet rijpen. Het beste vlees dat ik ooit heb gegeten.  
Zoveel jaren later bestaat onze frigo niet meer, maar herinneren we ons wel nog de smaak, de geur en de beleving.

Door de jaren heen heb ik mij met vallen en opstaan de kunst van het rijpen eigen gemaakt en zie ik mezelf als de grondlegger ervan. De herinnering aan de smaak en de geur van oedslach drijven me al jaren om het rijpingsproces te blijven perfectioneren.

We hebben een klimaatprogramma uitgewerkt waarbij we gedurende vier weken spelen met temperatuur, vochtigheid en ventilatie en wat ervoor zorgt dat ik een stukje smaakgeschiedenis terug op de kaart zet.



**Contrefilet *OEDSLACH***  
Super Premium

**41,00**



**Côte à l'os *OEDSLACH*** voor 2 personen  
Super Premium

**48,50 p.p.**



**Porterhouse (T-Bone) *OEDSLACH***  
Super Premium

**49,50**

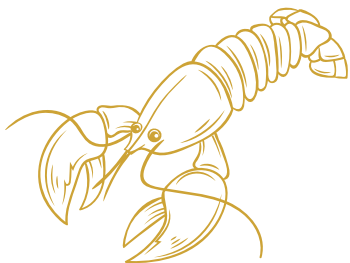


## VLEES OP DE GRILL

<b>Ladysteak</b> Uit eigen streek +/- 200 gram	<b>24,50</b>
<b>Steak</b> Uit eigen streek +/- 350 gram	<b>29,50</b>
<b>Maxisteak</b> Uit eigen streek +/- 500 gram	<b>35,50</b>
<b>Filet pur</b> Van Belgisch Witblauw	<b>43,00</b>
<b>Tagliata van Belgisch Witblauw</b> Entrecote met een Italiaans slaatje	<b>34,50</b>
<b>Rundsbrochette</b>	<b>28,50</b>
<b>Spareribs</b>	<b>27,50</b>
<b>Chateaubriand</b> voor 2 personen	<b>39,00 p.p.</b>







## VERSE KREEFT OP DE GRILL

**Halve gegrilde kreeft**

dagprijs

**Hele gegrilde kreeft**

(+/- 750 gram)

dagprijs

**Surf en Turf** voor 2 personen

Hele kreeft +/- 750 gram en filet pur +/- 300 gram

dagprijs

## VERSE VIS OP DE GRILL

**Brochette van scampi en zeeduivel**

met gerookt spek en saus van de chef

35,00

**Gamba's** van de grill

36,00

**Papillot van zalm en kabeljauw**

28,50

**Zalmfilet** met kruidenkorst

26,50



## ONZE BURGERS

---

<b>Gloria Black Angus burger</b>	<b>14,50</b>
<b>Gloria Black Angus cheeseburger</b>	<b>15,50</b>
<b>Gloria Black Angus cheeseburger + spek</b>	<b>16,00</b>
<b>Pulled Pork Burger</b>	<b>15,50</b>
<b>Kipburger</b>	<b>15,50</b>

## KINDEREN

---

<b>Steak</b> +/- 160 gram	<b>16,00</b>
<b>Spareribs</b>	<b>16,00</b>
<b>Kip</b> met appelmoes	<b>12,00</b>
<b>Balletjes in saus</b> tomatensaus of Luikse saus	<b>12,00</b>



## **BIJGERECHTEN**

**De meeste van onze gerechten zijn vergezeld met warme groenten.  
Daarnaast kan je kiezen uit frieten, patate al forno of pasta.**

### **Verse sauzen**

<b>Béarnaise</b>	<b>4,70</b>
<b>Peper</b>	<b>3,90</b>
<b>Champignon</b>	<b>3,90</b>
<b>Stroganoff</b>	<b>4,70</b>
<b>Roquefort</b>	<b>4,70</b>
<b>Natuursaus</b>	<b>2,00</b>

Vraag meer uitleg aan ons Gloria Team inzake allergieën en voedselintoleranties.  
De samenstelling van de producten kan veranderen.



[WWW.GLORIAGRILL.COM](http://WWW.GLORIAGRILL.COM)