

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.

Verwennertij 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

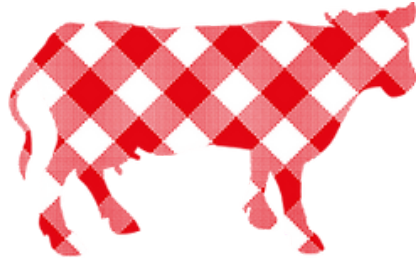
APEROM TE DELEN

Lookbroodjes 5 stuks	10,00
Smoked chicken wings 6 stuks	12,00
Calamaris aioli	12,00
Pulled rundsbitterballen	12,00
Aperokroketjes Gevuld met cheddarkaas en jalapenopepers	12,00
Nacho Met huisbereide pulled pork en cheddarsaus	14,00

CHARCUTERIE OM TE DELEN

Jamon Iberico de Bellota	18,00
Ham uit Hove	9,00
Bonta	9,00





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.

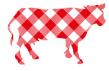
Ook de boeren waarmee Dierendonck samenwerkt delen dezelfde waarden.
Deze manier van werken zorgt voor het eerlijkste en lekkerste vlees.

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

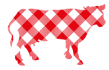
22,00



Gegrilde mergpijpjes

14,00

DIERENDONCK HOOFDGERECHTEN



Butchery steak tartaar

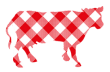
23,00



Hoevekip uit Licques (Frankrijk)

filet supreme

23,00



Menapii Tomaporc

Tomahawk

28,50



Hereford entrecote

Dunne lende

37,50



West-Vlaams Rood entrecote

Dunne lende

37,50



Simmental Côte à l'os voor 2 personen +/- 1,2 kg

44,00 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.



Rib Eye *OEDSLACH*

Super Premium

41,00



Côte à l'os *OEDSLACH* voor 2 personen

Super Premium

48,00 p.p.



Porterhouse (T-Bone) *OEDSLACH*

Super Premium

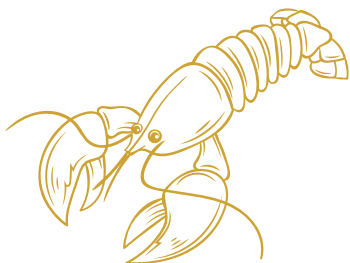
38,90



VLEES OP DE GRILL

Ladysteak Uit eigen streek +/- 200 gram	24,50
Steak Uit eigen streek +/- 350 gram	29,50
Maxisteak Uit eigen streek +/- 500 gram	35,50
Filet pur Van Belgisch Witblauw	38,50
Tagliata van Belgisch Witblauw Entrecote met een Italiaans slaatje	34,50
Rundsbrochette	28,50
Spareribs	25,50
Chateaubriand voor 2 personen	37,00 p.p.





VERSE KREEFT OP DE GRILL

Halve gegrilde kreeft	27,50
Hele gegrilde kreeft (+/- 750 gram)	48,90
Surf en Turf voor 2 personen Hele kreeft +/- 750 gram en filet pur +/- 300 gram	47,50 p.p.

VERSE VIS OP DE GRILL

Brochette van scampi en zeeduivel met gerookt spek en saus van de chef	32,00
Gamba's van de grill	32,00
Papillot van zalm en kabeljauw	26,50
Zalmfilet met kruidenkorst	25,00



ONZE BURGERS

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

KINDEREN

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



BIJGERECHTEN

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

Verse sauzen

Béarnaise	3,50
Peper	3,50
Champignon	3,50
Stroganoff	3,50
Roquefort	3,50
Natuursaus	1,00

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



WWW.GLORIAGRILL.COM