

LEKKER OM MEE TE STARTEN

BROODPLANK • 8,00

met kruidenroomkaas, gezouten roomboter en olijfolie

CAMEMBERT UIT DE OVEN • 12,00

met warme groentes, toast en breekbrood

PALETA IBERICO CASALBA'S • 10,50

Spaanse schouderham van raszuiver Iberico varken

Met 'paleta' wordt de voorvoet van het Iberisch varken bedoeld. Het is een stuk kleiner dan de gangbare ham delen, maar zacht en geweldig van smaak. CasAlba's Iberische varkens worden in vrijheid gevoed met kruiden en gras.

OESTER, PER STUK • 4,25

met sjalot, cabernet sauvignon azijn en citroen

Wijntip: Vinho Verde Trajadura



ELZASSER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen is oorspronkelijk een gerecht uit de Elzas. Om te testen of de houtoven heet genoeg was, werd een dunne plak brooddeeg op de bodem van de oven gelegd. Werd het deeg te snel donker, dan was de oven nog te heet om grote broden in te bakken, maar ideaal om flammkuchen in te bereiden.



KLASSIEK • 8,50

met gerookt spek en prei

LADY BLUE • 8,50

met romige blauwader geitenkaas, verse vijgen, sumak en amandelen

GEROOKTE ZALM • 9,50

met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

Kijk op de volgende pagina voor de borrelplanken die je lekker kunt delen.



Perfect als lichte lunch of de kleine variant als starter van het diner

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

CAESARSALADE • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50

met Parmezaanse kaas, uitgebakken spek, knoflookcroutons gepocheerd ei en hollandaise

SALADE LADY BLUE • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50

met Lady Blue, parelgort met sumak, verse vijgen, pistachenoten, amandelen en sinaasappeldressing

Lady Blue is een bijzondere geitenkaas van Nederlandse bodem.

De kaas wordt gemaakt door Ger en Ayla van biologische geitenhouderij de Kruidenwei en is een eerbetoon aan hun karakteristieke geit Lady, die de kleuren van de blauwschimmel in haar vacht had. Het is één van de weinige rauwmelkse geitenkazen die in Nederland gemaakt worden. Het heeft een romige en iets pikante smaak.

STARTERS

 **LINZENSOEP • 9,00**

met geitenkaas van de Molkerei, platte peterselie en harissa olie
geserveerd met warm brood en gezouten boerenroomboter

TARTELETTE MET GEROOKTE ZALM • 11,50

met aardpeercrème, groene appel, mosterdkaviaar en rode biet-dille dressing

 **CREME BRÛLÉE VAN GEITENKAAS • 10,50**

met verse vijgen, geroosterde macadamianoten, sinaasappeldressing en toast van kletzenbrood

NAGELHOUT • 12,50

met gebakken oesterzwammen, ingelegde bundelzwammen, Stokâlde Fryske, knoflookcroutons, duindoorncrème en druivenmost-mosterd

Nagelhout wordt gemaakt van de muis van het rund. Het vlees wordt twee weken gezouten en vervolgens enkele maanden aan de lucht gedroogd. Het krijgt daardoor een bijzonder verfijnde, licht nootachtige en zoute smaak. De naam nagelhout verwijst naar de plank met spijkers waaraan het vlees vroeger te drogen hing.

RAVIOLI VAN RIVIERKREEFT • 13,50

met bisque van rivierkreeft en venkel soffrito

RUNDERPASTRAMI • 13,00

met aardappelsalade aangemaakt met mayonaise van herfsttruffel, bieslook, ingelegde rode ui, cornichons, gepocheerd ei en Hollandaise

SPECIAL

Om de 5 à 6 weken wisselen wij de specialkaart, die je op de tafel in de brievenhouder vindt. Dit zijn gerechten die perfect passen bij het seizoen en maar kort voorradig zijn.

Heb je een allergie, laat het ons weten.

WARME GERECHTEN



GEGRILDE AUBERGINE • 23,00

met bataatcrème, gebakken halloumi, aubergine kroket, gedroogde cherrytomaat, padrón peper en chimichurri

Bataat is een andere naam voor zoete aardappel, één van de belangrijkste groentes ter wereld vol met provitamine A en vitamine C. Super gezond.

KABELJAUW • 25,00

gestoomde kabeljauwfilet met geroosterde bloemkool, klipviskroket, gedroogde olijven en gremolata

WILDE EEND • 28,00

met geroosterde pompoencrème, zuurkool, anijschampignons en albuferasaus

Een op en top seizoensgerecht! De herfst is aangebroken en daarmee zijn de pompoenen, paddenstoelen en zuurkool van Nederlandse bodem weer volop verkrijgbaar.

SNOEKBAARS • 27,00

met parelgort, aspergeboccoli, gebakken oesterzwammen, Turfrikke Skinke en fenegrieksaus

De snoekbaars is één van de lekkerste zoetwatervissen uit de Nederlandse wateren. Het is een witvis met stevig vlees, weinig graten en een verfijnde, kenmerkend zoetige neutrale smaak.



GNOCCHI • 21,00

met gebakken oesterzwammen, geroosterde pompoencrème, ricotta en pijnboompitten

DIAMANTHAAS VAN FRYSK BLACK ANGUS • 27,00

met gepofte bataat, hangop met bergamot, radijs en chimichurri

De Friese Black Angus runderen gedijen het beste op natuurlijk grasland. Door het grasrantsoen groeien de dieren langzamer en is het vlees veel beter gerijpt. Het gemarmerde vlees is van uitmuntende kwaliteit en heeft een heerlijke, natuurlijke en zachte smaak.

SPECIAL

Om de 5 à 6 weken wisselen wij de specialkaart, die je op de tafel in de brievenhouder vindt.

Dit zijn gerechten die perfect passen bij het seizoen en maar kort voorradig zijn.



AL SINDE 2015 OP DE KAART

DRIE GERECHTEN, DIE SAMEN EEN HOOFDGERECHT VORMEN, VOOR WIE NIET KAN KIEZEN

VEGETARISCHE POSTBODE

Linzensoep met harissa olie, salade Lady Blue met parelgort, sumak, verse vijgen, pistachenoten en amandelen en een brioche met een huisgemaakte Wâldbeantsjes burger

23,50

VERDWAALDE POSTBODE

Mosterdsoep met Friese droge worst, Caesarsalade met Parmezaanse kaas, uitgebakken spek, knoflookcroutons, gepocheerd ei en hollandaise en een brioche met kalfswang

23,50

BIJGERECHTEN

Frisse salade • 4,00

Frites van Zuyd met Belgische mayonaise • 4,00

Groentes die ons bezighouden • 4,00

Dutch Cuisine kenmerkt zich door gebruik van streek- en seizoensproducten. De natuur bepaald ons menu; 80% van de ingrediënten zijn seizoensproducten van Nederlandse bodem.

NAGEKOMEN BERICHTEN

LIMOEN CHEESECAKE • 9,50

met gesuikerde limoen, pistachenoten en passievruchtsorbet

PURE CHOCOLADE EN DUINDOORN • 10,50

tijgersous gevuld met pure chocolademousse en een panna cotta van duindoorn met geroosterde pecannoten

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD • 9,50

met boerenmeisjes van 'Van Wees', amandelkoekkruim en vanilleroomijs

Boerenmeisjes zijn abrikozen op brandewijn. Wij weten nu niet beter, maar 50 jaar terug was men afhankelijk van ouderwetse conserveringstechnieken. Brandewijn was een veelgebruikt 'conserveringsmiddel'. De brandewijn van vroeger wordt tegenwoordig bijna niet meer gemaakt. A. van Wees distilleerderij De Ooievaar maakt de brandewijn nog volgens het oude recept. Dat proef je!

KAASSELECTIE VAN HOUSE OF TASTE • 12,50

geserveerd met desem kletzenbrood, verse vijgen en kweepeer compote

FRIANDISES • 7,50

geserveerd met een espresso, americano of kop thee

KOFFIE SPECIALS

Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen



LJOUWERTER KOFJE - Americano met Boomsma Beerenburger en room • 8,50

IRISH COFFEE - Americano met Whiskey, room en steranijs • 8,50

SPANISH CAFÉ - Americano met Licor 43, room en kaneel • 8,50

FRENCH CAFÉ - Americano met Cointreau, room en sinaasappel • 8,50

ESPRESSO MARTINI - Espresso met Kahlua en vodka • 9,50