

LEKKER OM MEE TE STARTEN

BROODPLANK • 9

met tahin crème, daslookboter en olijfolie

heerlijk om te delen

OSSEKOP FONDUE • 20

Camembert uit de oven met blauwe bessen en desembrood

Ossekop is een heerlijke camembert van Hollandse bodem, uit Oss.

De Witte Ossekop wordt gemaakt in de kaasmakerij van boer Spierings met gepasteuriseerde melk van eigen koeien. Het Brabantse witflora-kaasje is geïnspireerd op de traditionele Franse Camembert.

PALETA IBERICO CIBEGO RECEBO • 11

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.

OESTER, PER STUK • 4,75

met sjalot, cabernet sauvignon azijn en citroen



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 • 10

met gerookt spek en prei

READE JUTTER • 12

met aardappel, reade jutter, rode ui en lamsoren

GEROOKTE ZALM • 12

met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

APPEL • 10

met rozijnen en kaneelsuiker

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



SALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

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

CAESARSALADE • KLEIN 14 / GROOT 17

met uitgebakken spek, knoflookcroutons, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesardressing

SALADE TWEEBAKSMARKT • KLEIN 15 / GROOT 18

met Akkrummer plaatham, voorjaarsgroenten en Oudwijker Colosso en croutons

De Colosso is een stoere, grote blauwschimmelkaas van de beste melk van de waterbuffel. Buffelmelk bevat veel meer vet en eiwit dan koemelk, daardoor rijpt de kaas totaal anders dan vergelijkbare kazen van koemelk. Het rijpingsproces geeft de blauwschimmelkaas een prachtig geraffineerd en complexe smaak.

SALADE VOORJAARSGROENTEN • KLEIN 14 / GROOT 17

met jonge bladgroenten, doperwtten, asperges, tuinbonen, macadamia noten en citrusdressing

STARTERS

CEVICHE VAN ZEEBAARS • 13

met kaffir limoen, granny smith en jalapeno
Een heerlijk glas Mas de Vessière Blanc past erg goed bij dit gerecht



GEBAKKEN ASPERGES • 12

met gemarineerde tempeh, pittige pinda crème en zwarte knoflook lavas vinaigrette

LIVAR BUIKSPEK • 13

met violet mosterd, venkel crème, kokos macadamia crumble en vlierbloesem dille vinaigrette

GEROOKTE MAKREEL • 12

met pittige pindacrème, doperwtten, tuinbonen en rode peper

RUNDERTARTAAR • 14

met citroengeranium, snijbonen, bosui, gepofte wilde rijst en zwarte knoflook vinaigrette



LINZENSOEP • 9

met geitenkaas van de Molkerei, harissa olie en peterselie

VELTMAN VIS

Wij kiezen voor Veltman Vis als onze specialist voor alles wat uit het water komt. Kwaliteit is altijd de doorslaggevende factor bij dit bedrijf uit Harlingen.

De vissoorten die in de paaitijd zitten laten we met rust, mede op deze manier draagt onze samenwerking bij aan de groei van de vispopulatie.

WARME GERECHTEN

GESTOOMDE KABELJAUW • 28

met Hollandse asperges, aardappelmuffin, lamsoren en grapefruit Hollandaise

GEGRILDE KALFSLENDE • 29

met aspergeragout en voorjaarsgroenten

Wij raden aan om een lekker glas Lauteria Tinto te kiezen bij dit gerecht



GEGRILDE JONGE PREI • 24

met daslookcrème en een vinaigrette van gezouten citroen en dille

TAGLIATELLE • 23

met zeevruchten, schaaldierensaus, frisse venkel en basilicum-olie

KIP SHERRY VAN DE KROMHOEKSTER • 26

met zwarte rijst, gekonfijte paprika en sherrysaus

Wij kiezen voor “de Kromhoeksterkip” vanwege zijn gezonde antibiotica vrije opvoeding. De familie Bakx, gevestigd in Frieschepalen nabij Groningen, hanteert een unieke aanpak. Ze stemmen de zorg en voeding van de kippen af op hun leeftijd, dit resulteert in hoogwaardig en smaakvol vlees.



KROKANTE POLENTA • 23

met doperwtencrème, asperges, pecorino en salsa verde

Kies voor een glas Mas de Vessière Rosé om de smaken nog beter tot hun recht te laten komen

GEBAKKEN HOLSTEIN SUKADE STEAK • 29

met een aardappelmuffin, gebakken bindsla, rundermerg en kalfsjus

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.

BIJGERECHTEN

Frisse venkelsalade • 4

Frites uit Zuyd met mayonaise • 4

Groentes die ons bezighouden • 4

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



AL SINDS 2015 OP DE KAART

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

VEGETARISCHE POSTBODE

Polenta met voorjaarsgroenten, een huisgemaakte Wâldbeantsjes burger en linzensoep met geitenkaas en harissa
25

VERDWAALDE POSTBODE

Hamburger van Spijkerman met kimchi mayonaise, bloemkoolsoep met beurre noisette en een Caesar salade
25

NAGEKOMEN BERICHTEN

ÎLE FLOTTANTE • 11

met vanillesaus, amandelen en grapefruit
“Île flottante” is een klassiek Frans dessert bestaande uit luchtig gepocheerd eiwit op vanillesaus. Vandaar de naam “drijvend eiland”.



POPCORN DESSERT • 11

met zoethout crème, gebrande mais, bergamot en jalapeno

GJIN ÔFFAL BOLEPUDDING • 9

met custard en sinaasappelroomijs
Wij streven met onze Dutch Cuisine waardes naar het minimaliseren van voedselverspilling. Deze broodpudding is ontstaan uit de vraag wat te doen met de overgebleven croissants van ons ontbijtbuffet. Het resultaat is waanzinnig lekker!

YOGHURT PARFAIT • 11

met aardbeien, rabarbercompote, basilicum crèmeux en likeur van bosaardbeien

KAAS SELECTIE • 14

verschillende Europese kazen met Amsterdamse uiencompote en krokant kletzenbrood



Een heerlijk glas Mas de Vessière Blanc past erg goed bij dit gerecht

FRIANDISES • 8

geserveerd met espresso, lungo of een kop thee

Heerlijk en eerlijk eten, daarom werken wij met dagverse producten. Hier zijn we trots op. Het kan daarom voorkomen dat we een gerecht niet kunnen serveren, gelukkig hebben we voldoende lekkere alternatieven om van te genieten.

KOFFIE SPECIALS

Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen



LJOUWERTER KOFJE - Lungo met Boomsma Beerenburg en verse room • **9,50**

IRISH COFFEE - Lungo met Whiskey en verse room • **9,50**

SPANISH COFFEE - Lungo met Licor 43/Tia Maria en verse room • **9,50**

ITALIAN COFFEE - Lungo met Disaronno en verse room • **9,50**

FRENCH COFFEE - Lungo met Cointreau en verse room • **9,50**

ESPRESSO MARTINI - Espresso met Kahlua en vodka • **10,50**