

LEKKER OM MEE TE STARTEN

BREEKBROOD • 7,00

met daslookboter, hummus van rode biet en olijfolie

Wij gebruiken ongefilterde Scirinda olijfolie uit Sicilië die wordt gemaakt van drie olijvenrassen. Waar ze in Calabrië stokken gebruiken om olijven uit de bomen te slaan, worden op Sicilië netten onder de bomen gelegd. Plukkers klimmen met een ladder de boom in en kammen handmatig de rijpe olijven van de takken. Dit resulteert in een fris aromatische olie met een bijzonder lage zuurgraad, die doet denken aan gras en hooi.

CAMEMBERT UIT DE OVEN • 12,00

met toast van piccolo, warme groentes en breekbrood

*ook lekker voor thuis,
te koop in onze shop*

GEFLAMBEERDE CHOURIÇO • 8,00

aan tafel geflambeerd

PALETA IBERICO • 9,00

Spaanse schouderham van raszuiver Iberico varken

RILLETTE VAN EEND • 9,50

met brioche, toast van piccolo en breekbrood

OESTER, PER STUK • 3,85

met sjalot, cabernet sauvignon dressing en citroen



Wijntip: A.O.C. Petit Chablis - Chardonnay

Als je aan oesters denkt, denk je aan de zee. Druiven die het beste combineren met de verfijnde smaak van oesters groeien aan de zee of op land dat ooit het domein van de zee was. Chablis gebieden lagen in de ijstijd onder de zeespiegel en resten van schelpen zijn nog in de bodem terug te vinden. De Fransen noemen deze wijnen daarom ook "oesterwater". Zowel oesters als Chablis hebben een frisse, minerale ziltigheid die hen tot een perfecte match maakt.

ELZASSER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen is oorspronkelijk een gerecht uit de Elzas. Om te testen of de houtovens heet genoeg waren, 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 • 8,25

met spek en prei

GEITENKAAS (VAN DE MOLKEREI) • 9,50

met gekarameliseerde venkel, gebrand mosterdzaad en dille

CHOURIÇO • 9,25

met paprika en courgette

Heb je speciale dieetwensen of trek in een gerecht wat niet op de kaart staat? Vraag gerust, we doen ons best!

KOUDE GERECHTEN



SALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd.

Perfect als lichte lunch of starter van het diner

LINZENSALADE • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50

met mesclun sla, bieten, feta, olijven, granaatappel en tahini dressing

Tahini is een smeuijge Oosterse pasta die gemaakt is van geroosterde sesamzaadjes. Het is een romige en nootachtige dressing die een beetje doet denken aan een Oosterse pindasaus.

CAESAR SALADE • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50

met gepocheerd ei, Hollandaise, Parmesan Reggiano, gebakken spek, knoflookcroutons en Caesar dressing

GEGRILDE KOGELBIEFSTUK • KLEIN 14,50 / GROOT 17,50

met jonge bladsla, geroosterde pecannoten en vadouvan mayonaise

STARTERS

BLOEMKOOISOEP • 7,00

met kappertjes, romanesco en beurre noisette

VENKELSOEP • 7,50

met basilicum, amandel en Tomasu sojasaus

Tomasu sojasaus wordt gebrouwen in Rotterdam, in de enige sojasaus microbrouwerij van Europa. Vanuit de passie om alles zelf te willen doen verbouwen ze eigen sojabonen en tarwe in Hoeksche Waard. Deze producten vormen samen met bronwater en Sel de Guérande uit Bretagne de ingrediënten van de sojasaus. De saus is gefermenteerd en gerijpt voor minimaal 24 maanden in 25 tot 50 jaar oude whisky vaten van Schotland's beste stokerijen.

BIETEN VAN WADDENGELUK • 10,50

met gratineerde Machedoux, balsamico-koolzaad vinaigrette en brioche toast

GARNALEN VAN SOLT • 13,50

met aardappel-prei crème, zilte groente, knoflookcroutons en lavasolie

POULPO • 13,00

met groene sla, paprika coulis, Piment d'Espelette en een citroen vinaigrette

Poulpo is octopus. Het is een inktvisachtige maar vergis je niet, het heeft helemaal niets te maken met de gebakken inktvisringen die we allemaal kennen. Het spierweefsel van octopussen is heel fijn, meer dan tien keer fijner dan dat van gewone vissen, en bevat veel collageen. Door de octopus lang te stoven, smelt al het collageen en wordt deze ongelofelijk mals.

VITELLO TONNATO • 11,25

Zacht gegaarde kalfslende met gedroogde kappertjes en olijven, knoflookcroutons en tonijncrème

GEKARAMELISEERDE KNOLSELDERIJ • 12,50

met tartaar van gerookte biefstuk, tulpenbollen en tartaarsaus

Heb je speciale dieetwensen of trek in een gerecht wat niet op de kaart staat? Vraag gerust, we doen ons best!

WARME GERECHTEN

ENTRECÔTE • 27,00

Kalfsentrecôte met krokant gebakken kalfszwezerik, bloemkoolcrème, little gem, shiitake uit Balkbrug, geroosterde amandel en een saus van Affligem witbier

Wijntip: Primitivo Del Salento, IGT Salento, Villa Mottura (per fles te bestellen)

Intense aroma's van rijp rood fruit, aromatische kruiden en vanille. Een wijn met een sterke persoonlijkheid, aangename tannines en een zachte afdronk.

KIP • 24,50

Ragout, kipfilet en een drumstick met Riso Venere en voorjaarsgroenten

Riso Venere wordt ook wel Venusrijst genoemd en is supergezond! De rijst is glutenvrij en zit boordevol vezels, antioxidanten, eiwitten en mineralen.

ROGVLEUGEL FILET • 24,50

met gerookte paprika boterkorst, gebakken spinazie, Hollandaise en beurre noisette vinaigrette



GEROOSTERDE BLOEMKOOL • 22,00

met bloemkoolcrème, krokante bloemkool en een harissa-granaatappel vinaigrette

FLAT IRON STEAK • 26,00

met knolselderijcrème, gekonfijte aardappel, zacht gegaarde radijs en koffiejus



TAGLIATELLE • 21,00

met salsa verde, gedroogde cherrytomaat, Stokâlde Fryske Tsiis, olijven en knoflookcroutons

SCHELVIS ESCABECHE • 23,50

Gemarineerde schelvis met gestoofde prei, gekonfijte aardappel, gedroogde cherrytomaat, bospeen, zoetzure rode ui en schaaldieren escabeche saus

Wijntip: Chardonnay Réserve, IGP Pays D'oc, Dompeynac

"Op zijn rijpste geplukt, op zijn eikenst gerijpt. Volle bak wit voor de liefhebbers van 'all the way' chardonnay." Vol, romig en intens, precies zoals chardonnay bedoeld is.

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 SINDS 2015 OP DE KAART

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

VEGETARISCHE POSTBODE

Venkelsoep met Tomasu sojasaus, linsensalade met bieten, feta, olijven en tahini dressing, een brioche met huisgemaakte wâldbeantsjes burger en verse Frites uit Zuyd

24,50

VERDWAALDE POSTBODE

Bloemkoolsoep met kappertjes en beurre noisette, Caesar salade met gepocheerd ei, Hollandaise, spek en Parmesan Reggiano en een brioche met kalfswang en verse Frites uit Zuyd

24,50

Kip van de Kromhoekster Kippenboerderij uit Frieschepalen. Een gezonde kip, volledig antibiotica en salmonella vrij opgegroeid.

BIJGERECHTEN

Frisse salade • 4,00

Frites uit Zuyd met Belgische mayonaise • 4,00

Groenten die ons bezighouden • 4,00

Dutch Cuisine kenmerkt zich door gebruik van streek- en seizoensproducten. De natuur bepaalt ons menu.

NAGEKOMEN BERICHTEN

RABARBER • 9,00

met amandelcrumble en vanille-ijs

PURE CHOCOLADE TRUFFELTAART • 10,50

met ananas en tropische crumble

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD • 8,00

met boerenjongens en vanille-ijs



Ús signature dish!

CRÈME BRÛLÉE • 9,25

van ús eigen Wobbe koffie en kardemom

↳ geserveerd met een espresso, americano of kop thee

KAZEN VAN HET KAASATELIER • 13,50

wisselende selectie kazen van Het Kaasatelier geserveerd met desem kletzenbrood, gedroogde muscat druiven en kweepeer compote

Met het Kaasatelier maken Joost en Lotte een lang gekoesterde droom waar, waarbij ze al hun kennis, passie en ervaring kwijt kunnen in het inkopen, affineren en leveren van de beste kaas aan de horeca.

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 Tullamore D.E.W., 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