

LEKKER OM MEE TE STARTEN

BROODPLANK • 8,00

met romesco, gezouten roomboter en olijfolie

Romesco is een frisse, pittige saus uit Catalonië. Vissers uit deze streek maakten romesco om deze te combineren met vis. De saus is gemaakt van geroosterde tomaten en paprika, amandelen, knoflook, rode wijn azijn, olijfolie en cayenne peper.

CAMEMBERT UIT DE OVEN • 12,00

met warme groentes, toast en brood

PALETA IBERICO • 9,00

Spaanse schouderham van raszuiver Iberico varken

Het Ibericovarken is algemeen bekend als het beste en meest smaakvolle varkensras ter wereld en wordt daarom ook wel het "Wagyu" onder de varkens genoemd. Ibericovarkens leven in de vrije natuur en eten vers gras, gerst en tarwe. En in de herfst, wanneer de eikels van de bomen vallen eten de varkens tot 10 kg eikels per dag. Het vele bewegen en het voedsel zorgen ervoor dat het vlees zijn karakteristieke, nootachtige, smaak krijgt.

OESTER, PER STUK • 4,25

met sjalot, cabernet sauvignon dressing en citroen



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.



LIVAR SPEK • 9,00

met sjalot, Âlde Fryske en bladsla

BLEU DE WOLVEGA • 9,00

met perzik en gekarameliseerde venkel

Bleu de Wolvega is een bijzondere milde blauwschimmelkaas, afkomstig uit het Friese dorpje Wolvega. De kaas is romig en licht pikant van smaak.

GEROOKTE MAKREEL • 9,50

met rozijnen, kappertjes en spinazie

Heeft u een allergie, laat het ons weten.



SALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd.

Perfect als lichte lunch of starter van het diner

SALADE FREGOLA TOSTADE • KLEIN 14,25 / GROOT 17,50

met artisjok, pijnboompitten, Parmigiano Reggiano, mesclun en een dressing van geroosterde citroen

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

met gepocheerd ei, Hollandaise, Parmigiano Reggiano, gebakken spek, knoflookcroutons en Caesar dressing
Parmigiano Reggiano is een harde Parmezaanse kaas uit Italië. Italianen noemen het ook wel de "Koning der Kazen". Het heeft een zeer intense en complexe smaak: pikant door de lange rijping en tegelijkertijd ook kruidig en vol van karakter door het gebruik van rijke, rauwe melk.

STARTERS

GEVOGELTE VELOUTÉ • 8,25

met gebakken oesterzwammen, gele courgette en bosui

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

GAZPACHO • 11,50

met Mozzarella Orobianco, gedroogde cherrytomaten, knoflookcroutons en basilicum
Wij gebruiken dagverse Buffelmozzarella van Orobianco uit Opende. Echt lekkere mozzarella belandt namelijk binnen 3 dagen van de buffel op je bord. De mozzarella van Orobianco is romig, sappig en een tikje zoet. Of zoals ze het zelf graag omschrijven: "Als een schep roomijs, maar dan zonder de kou". Eenmaal geproefd, wil je niet meer anders.

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK • 12,50

met citroenmayonaise en mesclun

MAKREELSALADE • 11,50

met geroosterde pinda's, rozenharissa, pindacrème en zoetzure groentes
Harissa is een Arabische chilisaus die in de Midden-Oosterse keuken veel wordt gebruikt. Voor rozenharissa wordt de chilipasta vermengd met rozenblaadjes die zorgen voor een aromatische en bloemige smaak.

POULPO • 13,00

met geroosterde paprikacoulis, groene salade en citroenvinaigrette

LAMSHAM • 13,50

met zilte salade, gepocheerd ei, dragonmayonaise en oude schapenkaas

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.

Heeft u een allergie, laat het ons weten.

WARME GERECHTEN



AARDAPPEL GNOCCHI • 21,50

met knoflook, groene groentes, oesterzwammen, ricotta en Amalfi citroen

Onze ricotta is afkomstig van dezelfde makers als onze mozzarella. De ricotta wordt gemaakt van de wei die bij het productieproces van mozzarella vrijkomt.

DUO VAN KALF • 29,50

gegrilde kalfslende en kalfsblanquette met morilles en groentes van het seizoen

GEROOSTERDE SCHOLFILET • 24,50

met gestoofde prei, sjalot-baconvinaigrette en een aardappelmuffin



KROKANTE POLENTA • 23,50

met groentes van het seizoen, auberginecompote en antiboise

Polenta is een traditioneel Noord-Italiaans gerecht. Vroeger werd het gemaakt van verschillende graansoorten, maar nadat maïs vanuit Zuid-Amerika in Italië was geïntroduceerd werd polenta gemaakt van griesmeel van maïs.

GEVULDE KWARTEL • 26,50

met sinaasappel-lak, tabouleh en gegrilde bospeen met harissa

Het vlees van de kwartel is licht en zacht van smaak. Kwartels voeden zich met zaden van grassen, granen, kruiden, knollen en soms zelfs met bloemen. Dit proef je terug in de smaak van het vlees.

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

Tomaat-paprikasoep met gedroogde kappertjes en gerookte paprika-olie, fregola salade met Parmigiano Reggiano, artisjok en een dressing van geroosterde citroen en een brioche bol met een huisgemaakte Wâldbeantsjes burger

23,50

DE VERDWAALDE POSTBODE

Tomaat-paprikasoep met gedroogde kappertjes en gerookte paprika-olie, Caesar salade met gepocheerd ei, Hollandaise, spek en Parmigiano Reggiano en een brioche bol met kalfswang

23,50

BIJGERECHTEN

Frisse salade • 4,00

Frites uit 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

AARDBEIEN ROMANOFF • 9,75

aardbeiencrèmeux, aardbeiorsorbet, verse Hollandse aardbeien en Romanoff-schuim

PURE CHOCOLADE TRUFFELTAART • 10,50

met chocolade-hazelnootcrumble, aalbes en witte chocolade ijs

PÊCHE MELBA • 9,50

gepocheerde perzik met frambozencoulis, vanille ijs en krokante amandelen

KAZEN VAN HET KAASATELIER • 13,50

geserveerd met desem kletzenbrood, gedroogde Muscat druiven en kweepercompote

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.

VANILLE CRÈME BRÛLÉE • 9,25

geserveerd met een espresso, americano of kop thee

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