

LEKKER OM MEE TE STARTEN

BROODPLANK • 8,00

met pompoenspread, gezouten roomboter en olijfolie

CAMEMBERT UIT DE OVEN • 12,00

met warme groentes, toast en breekbrood

PALETA IBERICO CASALBA'S • 10,50

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



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

MUNSTER ERMITAGE • 9,50

met zuurkool, truffelaardappel en rode ui

Munster is een romige kaas met een pikante smaak, afkomstig uit de Franse Elzas.

GEROOKTE ZALM • 9,50

met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

APPEL • 8,50

met rozijnen en kaneelsuiker



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

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

SALADE EENDENBOUT • KLEIN 14,50 / GROOT 17,50

met shiitakes, gekarameliseerde knoflook, appel, pecannoten, knoflookcroutons en een dadel-balsamico vinaigrette

SALADE RISO VENERE • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50

met spruiten, geroosterde wortelgroenten, gerookte amandelen en een sinaasappel-kurkuma dressing

Riso Venere of Venusrijst is zwarte rijst uit Italië en is supergezond! De rijst is glutenvrij en zit boordevol vezels, antioxidanten, eiwitten en mineralen.

STARTERS

 **LINZENSOEP • 9,00**

met geitenkaas van de Molkerei, harissa olie en peterselie

De Molkerei is een kaasmakerij in St. Annaparochie en staat voor ambachtelijke geitenkaasdelicatessen van het Wad. In de kaasmakerij wordt de rauwe melk direct, en met de hand, verwerkt. Er ontstaat een zacht romige, milde Friese geitenkaas met ambachtelijke structuur.

GEBAKKEN KALFSWANG • 12,00

met bieten en een crème van bieslook en geitenkaas

BRANDADE VAN KABELJAUW • 12,50

met waterkers en schorseneren

Brandade is een zachte puree van vis, op smaak gebracht met olijfolie en knoflook, en vindt zijn oorsprong aan de noordwestelijke Middellandse Zeekust.

 **GEPOFTE KNOLSELDERIJ • 10,50**

met lavascrème, hazelnoot, gedroogde olijven en zilte groenten

LANGOUSTINE • 13,00

met bloemkoolcrème, geroosterde bloemkool, vadouvan en grapefruit

WILDPATÉ • 12,50

met cranberrycompote, anijschampignons, pistache en kletzenbrood

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.

WARME GERECHTEN



GEROOSTERDE POMPOEN • 23,50

met avocado, zwarte rijst en tempura van codium

Codium is een mooie stevige zeeviersoort en is erg aromatisch. Een echte zilte smaakmaker dus.

SIMMENTALER DIAMANTHAAS • 27,00

met gefermenteerde groenten, een krokante reuzechampignon en miso saus

Simmentaler is een rundveeras uit Zwitserland. Het is een dubbeldoel ras en wordt zowel voor de melk als het vlees gehouden. Wij gebruiken het vlees van het Simmentaler rund omdat het een zachte structuur en een intense smaak heeft.

GEKONFIJTE PIETERMAN • 26,50

met pompoencrème, paksoi, citroen-dille vinaigrette en tempura van garnaal

Wij konfijten de Pieterman in citroen olijfolie. Dit voorkomt dat deze vis uit Nederlandse wateren droog wordt. Het geeft de vis smaak en zorgt voor een mals en zijdezacht resultaat.



RAVIOLI RADICCHIO FONTINA • 21,00

met knolselderij, roodlof en witlofsaus

Radicchio is familie van de witlof, maar lijkt daar niet op. Het is een klein rond kropje met paarse bladeren. De licht bittere smaak gaat mooi samen met de volle, nootachtige smaak van Fontina, een romige bergkaas uit Italië.

HERTENBIEFSTUK • 28,00

met hertensukade, een blini van spinazie, stoofpeer en pastinaakjus

GESTOOMDE SKREI • 26,00

met knolselderij, akkerzwammen en een saus van eekhoortjesbrood

Skrei is kabeljauw die in de Barentszee leeft. In de winter 'zwerven' deze vissen naar de Noorse kust om te paaien en worden daar vervolgens gevangen. De naam Skrei is dan ook afgeleid van het Noorse woord voor zwerver.

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, zwarte rijst salade met geroosterde wortelgroenten, spruiten en een sinaasappel-kurkuma dressing en een brioche met een huisgemaakte Wäldbeantsjes burger

23,50

VERDWAALDE POSTBODE

Knoflookcrèmesoep, salade eendenbout met shiitakes, gekarameliseerde knoflook, appel, pecannoten, knoflookcroustons en dadel-balsamico vinaigrette en een brioche met kalfswang

23,50

BIJGERECHTEN

Salade van knolselderij • 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 producten uit het seizoen én van Nederlandse bodem.

NAGEKOMEN BERICHTEN

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD • 9,00

met boerenjongens, amandelkoekkrum en vanilleroomijs

PURE CHOCOLADE TRUFFELTAART • 10,50

met geroosterde amandelen en bloedsinaasappelij

PAVLOVA MET DUINDOORN • 9,50

met pistache noten en vanilleroomijs

Duindoorn is een struik die van nature in Nederland voorkomt, met name in de duinen. De besjes zijn mooi oranje van kleur, fris en zuur van smaak en bevatten enorm veel vitamine C.

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 • 8,75

IRISH COFFEE - Americano met Whiskey, room en steranijs • 8,75

SPANISH CAFÉ - Americano met Licor 43, room en kaneel • 8,75

FRENCH CAFÉ - Americano met Cointreau, room en sinaasappel • 8,75

ESPRESSO MARTINI - Espresso met Kahlua en vodka • 10,00