

## LEKKER OM MEE TE STARTEN

### BROODPLANK • 9

met baba ganoush, gezouten roomboter en olijfolie

### CAMEMBERT UIT DE OVEN • 14

met warme groentes van het seizoen, toast en breekbrood

### PALETA IBERICO CIBEGO RECEBO • 10

*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  
*Wijntip: Bollé Lugana Brut, Pratello • 9*



## 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

### GEROOSTERDE PAPRIKA • 9,50

met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

### GEROOKTE ZALM • 9,50

met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

### APPEL • 8,50

met rozijnen en kaneelsuiker

## STARTERS OM TE DELEN

Lekker voor bij de borrel of als voorgerecht, vanaf 2 personen

**WE HEBBEN UITGEBREIDE BORRELPLANKEN SAMENGESTELD. EEN GOEDE REPRESENTATIE VAN ONZE AMBACHTELIJKE KEUKEN EN DE MOOIE PRODUCTEN VAN ONZE LEVERANCIERS! VOOR IEDER WAT WILS. PERFECT VOOR BIJ DE BORREL OF ALS STARTER VAN HET DINER.**

### RONDJE PROEFTUIN • 14 P.P.

- Ajo blanco
- Goudse kaasstaafjes met een dip van piment d'espelette
- pepers met roomkaas van de Molkerei
- veganistische Groentemannekes
- Bella di Cerignola olijven
- krokant gebakken bloemkool
- gegrilde zomer groentes
- crudité met bietenhummus
- rozemarijn chips
- gegrild brood met baba ganoush

### ZILTE ZOEN • 17 P.P.

- Ajo blanco
- krokant gebakken spiering
- blini gerookte zalm
- garnalen bitterbal
- pittige makreel
- makreelsalade
- oester
- poulpo van de plancha
- crudité met bietenhummus
- rozemarijn chips
- gegrild brood met baba ganoush

Een traditionele koude soep uit Andalusië, gemaakt van amandelen en knoflook

## STARTERS



**BURRATA EN TOMAAT • 12**  
met basilicum en salsa verde

**POULPO VAN DE PLANCHA • 13**  
met geroosterde paprika coulis, groene salade en  
citroenvinaigrette

**CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK • 13**  
met mesclun sla en citroenmayonaise, geserveerd met  
breekbrood en boter

**ZILTE SALADE LAMSHAM • 13**  
met gepocheerde ei, dragonmayonaise, mosterd en oude  
schapenkaas

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

## SALADES

*Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd*

**CAESARSALADE • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50**  
met uitgebakken spek, knoflook croutons, Parmezaanse  
kaas, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing

**ZWARTE RIJST SALADE • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50**  
met radijs, rettich, rauwe venkel, cashewnoten en citrus  
vinaigrette

## WARME GERECHTEN



**BLADERDEEG MET ZOMERSE GROENTES EN  
KORENBLOEM BLAUW • 23**  
met een crème van bospeen, gefermenteerde gele biet,  
korenbloem blauw, waterkers en sherry vinaigrette

*In het noorden van Jutland, een Deens schiereiland, staat  
de kaasmakerij van Thise. Deze kleine coöperatie heeft zich  
jaren geleden gespecialiseerd in het maken van biologische  
kaas en zuivel. De Korenbloem blauw is een heerlijk romige  
blauwader kaas met een lekkere stevige “blauwe” smaak.*

**GEBAKKEN SCHOLFILET • 26**  
met gestoofde prei, sjalot bacon vinaigrette en een  
aardappelmuffin

**HAMBURGER VAN SPIJKERMAN UIT AKKRUM • 21**  
met komijnkaas, kimchi mayonaise en rettich, geserveerd  
met Frites uit Zuyd en een frisse salade

**FISH & CHIPS • 26**  
Kabeljauw in tempura beslag, geserveerd met Frites uit  
Zuyd en een Caesarsalade

**BIEFSTUK VAN DE KLAVERWEIDE • 28**  
met oesterzwam, zomerse groentes, aardappel muffin en  
Beurre Café de Paris  
*35 jaar geleden zijn Henk en Greetje Marie Visser het bedrijf  
Klaverweide Vlees begonnen, een slagerij én verkoop  
van vleesproducten op de markt. Na veel pionieren  
hebben zij 25 jaar geleden bewust de omslag gemaakt  
naar biologisch vlees. Dit paste toen en tot op de dag  
van vandaag goed bij hun bedrijfsmissie, namelijk om op  
een natuurlijke, gezonde, diervriendelijke manier vlees  
produceren en aan te bieden.*

## 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.*

### 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.

# WEET JE NIET WAT JE MOET KIEZEN? PROBEER DE VERDWAALDE OF VEGETARISCHE POSTBODE EENS.



**AL SINDS 2015 OP DE KAART**

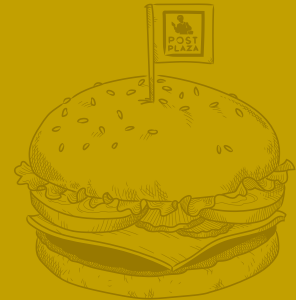
## DRIE GERECHTEN, DIE SAMEN EEN HOOFDGERECHT VORMEN, VOOR WIE NIET KAN KIEZEN

### VEGETARISCHE POSTBODE

Salade zwarte rijst met citrus vinaigrette en radijs, brioche met een huisgemaakte Wáldbeantsjes burger en een paprika-tomatensoep  
25

### VERDWAALDE POSTBODE

Onze carpaccio van gerookte biefstuk, gebakken schol met gestoofde prei en sjalot bacon vinaigrette en een paprika-tomatensoep  
25



## NAGEKOMEN BERICHTEN

**WITTE CHOCOLADE MOUSSE • 12**

met gemarineerde kersen en walnoot roomijs



**CRÈME BRÛLÉE VAN GEMBER EN LIMOENBLAD • 10**

met mango sorbetijs

**PANNA COTTA VAN KOKOSMELK • 11**

met gemarineerde aardbeien en dragon meringue

**FRIANDISES • 7,50**

geserveerd met espresso, americano of een kop thee

**ESPRESSO MARTINI • 10**

dé after dinner cocktail! Krachtig en opwekkend door de koffie, maar ook romig en zoet door de likeur.

*Ook alcoholvrij mogelijk!*

## KOFFIE SPECIALS

Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen



**LJOUWERTER KOFJE** - Americano met Boomsma Beerenburger en verse room • 9

**IRISH COFFEE** - Americano met Whiskey en verse room • 9

**SPANISH COFFEE** - Americano met Licor 43/Tia Maria en verse room • 9

**ITALIAN COFFEE** - Americano met Disaronno en verse room • 9

**FRENCH COFFEE** - Americano met Grand Marnier en verse room • 9

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