

LEKKER OM MEE TE STARTEN

BROODPLANK • 9

met tahin crème, gezouten roomboter en olijfolie

CHAMPIGNONS MET OUDWIJKER LAZULI • 13

in een pan geserveerd met peterselie en gegrild brood

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



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 • 9

met gerookt spek en prei

GEROOSTERDE PAPRIKA • 11

met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

GEROOKTE ZALM • 11

met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

APPEL • 9

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 13 / GROOT 16

met uitgebakken spek, knoflook croutons, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei, hollandaise en Caesar dressing

WITLOF, ROODLOF EN WATERKERS

MET BLAUWE KAAS • KLEIN 14 / GROOT 17

met pecannoten en Oudwijker lazuli

STARTERS

GEROOKTE PALING VAN DE FRIESE MEREN • 14

met op zeezout gepofte rode biet en koffieschuim



CRÈME BRÛLÉE GEITENYOGHURT • 11

met krokante moerbeien, diverse noten, sinaasappel, venkel en krokant kletzenbrood

TARTALETTE GEROOKTE ZALM • 12

met aardpeer crème, gerookte zalm verschillende zuren en dille-bietenvinaigrette

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK • 13

met mesclun sla en citroen mayonaise, geserveerd met breekbrood en boter

GEBAKKEN KALFSWANG • 14

met geroosterde pompoencrème en verschillende bereidingen van paddenstoelen



GEROOSTERDE POMPOENSOEP • 9

met beurre noisette, kappers en pijnboompitten

WARME GERECHTEN

GEBRADEN EENDENBORST • 29

met cassoulet van woudbonen, panisse en lavas crème

Panisse is een bijgerecht gemaakt van kikkererwtenmeel, een ingrediënt met gelijknamige eigenschappen als polenta. Te vinden op de menukaarten in de zuidelijke Provence



GEGRILDE AUBERGINE • 23

met licht pittige woudbonen salade, aubergine kroket en lavas crème

ZACHT GEGAARDE SNOEKBAARSFILET • 28

met gerookte paling, gekonfijte zuurkool, een pompoenmuffin en paling beurre blanc

TWEE HAMBURGERS VAN SPIJKERMAN UIT AKKRUM • 21

met komijnkaas, kimchi mayonaise en rettich, geserveerd met Frites uit Zuyd en een frisse salade

DIAMANTHAAS VAN HET SIMMENTHALER RUND • 28

met zoete aardappel, bergamot hangop en chimmichurri

FISH & CHIPS • 26

kabeljauwfilet in beslag gefrituurd, geserveerd met Frites uit Zuyd en een Caesarsalade



AARDAPPEL GNOCCHI • 22

met oesterzwammen, geroosterde pompoen, ricotta en geroosterde pijnboompitten

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

Salade met witlof, waterkers en blauwe kaas, brioche met een huisgemaakte Wâldbeantsjes burger en geroosterde pompoensoep

25

VERDWAALDE POSTBODE

Onze carpaccio van gerookte biefstuk, hamburger van Spijkerman met kimchi mayonaise en mosterdsoep

25

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.

NAGEKOMEN BERICHTEN



CRÈME BRÛLÉE VAN GEMBER EN LIMOENBLAD • 10

met mango sorbetijs

PANNA COTTA VAN DUINDOORN • 11

met pure chocolade, krokante pecannoten en vanille roomijs

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD • 10

met vanille roomijs en boerenjongens

KAAS SELECTIE • 14

verschillende Europese kazen met Amsterdamse uien compote en krokant kletzenbrood

FRIANDISES • 8

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 Beerenburg 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