

## 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 • 11

*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 • 10

met gerookt spek en prei

### GEROOSTERDE PAPRIKA • 12

met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

### GEROOKTE ZALM • 12

met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

### APPEL • 10

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 14 / GROOT 17

met uitgebakken spek, knoflookcroutons, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing

### WITLOF, ROODLOF EN WATERKERS MET

#### BLAUWE KAAS • KLEIN 14 / GROOT 17

met pecannoten en Oudwijker lazuli

### SALADE TWEEBAKSMARKT • KLEIN 15 / GROOT 18

met Akkrummer plaatham, Oudwijker lazuli, paddenstoelen en witlof

### SALADE WINTERGROENTEN • KLEIN 14 / GROOT 17

met radicchio, paddenstoelenmix, wortelgroenten, macadamia noten en bloedsinaasappeldressing

## STARTERS

### GEBRANDE LANGOUSTINE CARPACCIO • 16

met peterseliewortel, rode grapefruit, geroosterde amandel en vadouvan



### GEROOKTE RODE BIET • 12

met pakora van ui en bietenjus

### RAVIOLI BRASATO • 15

met saffraan boter

### ZALM TANDOORI • 15

met linsensalade, geroosterde pompoen en mascarpone citroen-crème

### SALADE BRESAOLA • 14

met radicchio, zacht gekookt hoeve ei, gerookte biet en knoflook croutons

### GEKONFIJTE GANZENBOUT • 14

met rettich en komkommer, bloedsinaasappeldressing, ketjap en macadamia noten

*Onze ganzenbouten komen uit Friesland en daardoor past dit perfect bij de principes van Dutch Cuisine en dus ook bij ons.*



### LINZENSOEP • 9

met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie

*Heb je een allergie, laat het ons weten.*

# WARME GERECHTEN



## GEROOSTERDE SAVOOIEKOOL • 23

met peterseliewortel, pinda miso crème en Tomasu sojasaus

*Tomasu sojasaus is een Nederlands toproduct en wordt gemaakt met sojabonen en tarwe die worden geteeld in de Hoeksche Waard. "Wij hebben sojasaus niet uitgevonden. Wij proberen het gewoon op onze manier te doen. Van aarde tot fles. Smaak heeft tijd nodig. Daarom hebben we vanaf het begin nooit concessies gedaan aan de kwaliteit. Geen snelkoppelingen, geen trucs. Gewoon gezond verstand, een flinke dosis DIY, geleid door de natuur en geen genoegen nemen met minder".*

## ZACHT GEGAARDE SNOEKBAARSFILET • 28

met parelgort, zuurkool, pistache en fenegrieksaus

## TWEE HAMBURGERS VAN SPIJKERMAN UIT AKKRUM • 21

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

*Onze hamburgers worden gemaakt door Keurslager Spijkerman uit Akkrum, een dorp vlak bij Leeuwarden. Henk heeft samen met zijn broer Daan de slagerij van hun ouders overgenomen. Zij werken bewust met eerlijke en ambachtelijk vleesproducten zodat zij ons kwaliteit kunnen leveren. Deze keuzes zijn voor ons dé reden om met deze lokale slager te werken.*

## GEBRADEN PIEPKUIKEN • 29

met linzensalade, wortelgroenten en groene harissa

## FLAT IRON STEAK • 28

met gebakken witlof, krokant gebakken polenta en pommery mosterdsaus

*Een steak gesneden uit de schouder van het rund, feitelijk de sukade. Een langwerpige spier die midden in de schouder zit.*

## FISH & CHIPS • 26

met Frites uit Zuyd en een Caesarsalade



## 'LOSSE' LASAGNE • 22

met spinazie, Oudwijker lazuli en walnoten

## 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.

# 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.*



**AL SINDS 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 linzensoep met geitenkaas en harissa

**25**

### **VERDWAALDE POSTBODE**

Salade bresaola, hamburger van Spijkerman met kimchi mayonaise en een mosterdsoep

**25**

## **NAGEKOMEN BERICHTEN**



**CRÈME BRÛLÉE VAN KOFFIE EN KARDEMON • 10**  
met bloedsinaasappelroomijs

**STICKY TOFFEE PUDDING • 12**

met appel, mascarpone room, kletskop, verjus gel, gestoofde appel en vanillesaus

**BROODPUDDING • 10**

met vanilleroom en gezouten karamelsaus

*Dit gerecht is gebaseerd op één van de kernwaarden van Dutch Cuisine! Door de overgebleven pastries van het ontbijt te gebruiken maken we dagelijks een verse broodpudding om minder voeding te verspillen.*

**KAAS SELECTIE • 14**

verschillende Europese kazen met Amsterdamse uiencompote en krokant kletzenbrood

**FRIANDISES • 8**

geserveerd met espresso, americano of een kop thee



**PAVLOVA • 11**

met chocolademousse, perensorbet en pecannoten

*Deze pavlova maken we op basis van aquafaba, dat is het kookvocht van kikkererwten, welke een vergelijkbare werking heeft als eiwit. Door dit ook als basis van de chocolademousse te gebruiken is dit gerecht volledig plantaardig.*

## **KOFFIE SPECIALS**

Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen



**LJOUWERTER KOFJE** - Americano met Boomsma Beerenburg en verse room • **9.50**

**IRISH COFFEE** - Americano met Whiskey en verse room • **9.50**

**SPANISH COFFEE** - Americano met Licor 43/Tia Maria en verse room • **9.50**

**ITALIAN COFFEE** - Americano met Disaronno en verse room • **9.50**

**FRENCH COFFEE** - Americano met Grand Marnier en verse room • **9.50**

**ESPRESSO MARTINI** - Espresso met Kahlua en vodka • **10.50**