

DUTCH CUISINE VERRASSINGSMENU



“Wij koken het allerliefste met ingrediënten die de natuur ons geeft. Omdat we duurzaam, lekker en gezond eten aantrekkelijker willen maken. Door lokaal in te kopen zorgen we iedere dag weer voor heerlijke verse gerechten”.

Met de prachtige producten van Nederlandse bodem bereidt ons keukenteam, onder leiding van Jarst Bekius, verrassende en heerlijke gerechten, die ook nog eens goed zijn voor milieu. Vol passie, ambacht en liefde voor het vak heeft het team een bijzonder menu samengesteld, geheel volgens de principes van Dutch Cuisine. **Lekker ite!**

3 GANGEN • 48

4 GANGEN • 63

inclusief tafelwater en brood

WIJN • 6,50 PER GLAS

Bij het Dutch Cuisine verrassingsmenu serveren wij graag begeleidende wijnen.

Uiteraard hebben we, zoals je van ons gewend bent, ook nog onze klassieke Grand Café gerechten op de kaart staan.

DE MEARWEARDE FAN IT LIBBEN SIT HIM YN IT GENIETSJEN

Heb je een allergie, laat het ons weten.



Vegetarisch



Vegan

LEKKER OM MEE TE STARTEN

DESEM BOL • 9

met pompoenspread, daslookboter en picual-olijfolie van Omed

OESTERS, PER 1 • 5,50 | PER 3 • 16 | HALF DOZIJN • 32

met sjalot, cabernet sauvignon-azijn en citroen

We hebben vaak de Poget of de Geay in huis. We vragen Veltman Vis de beste kwaliteit te leveren - we verzekeren je van de beste oesters uit de stad! Samen met een glas Spumante een heerlijke combinatie.



PALETA IBÉRICO CIBEGO RECEBO • 12 50GR

Met 'paleta' wordt de voorvoet van het Iberisch varken bedoeld. Het is een stuk kleiner dan de gangbare hamdelen, maar zacht en geweldig van smaak omdat het varken voornamelijk gevoed is met granen, eikels en peulvruchten.

FLAMMKUCHEN

Onze Flammkuchen-ovens zijn heet van 12.00 tot zeker 23.00 uur. De ideale keuze om te delen, te lunchen, wat variatie toe te voegen aan je borrel of als smakelijk begin van een diner. Kortom: bestel deze heerlijke snack de hele dag door.



GEROOKT SPEK • 16

met prei, Tynjetaler en oude schapenkaas



BLAUWE KAAS EN PEER • 17

met Oudwijker Lazuli, witlof en walnoten

GEROOKTE ZALM • 18

met appel, rode ui, rode biet, dillecrème en veldsla



READE JUTTER • 16

met gekonfijte aardappel en rode ui

SPEKBOKKING • 16

met spinazie, gedroogde druiven en kappertjes

Spekbokking is een koud gerookte haringfilet, zoutig van smaak door het pekelen en stevig door het langzame koude rookproces.

Heb je een allergie, laat het ons weten.



SALADES

Bij alle salades wordt brood geserveerd

Perfect als lichte lunch, of kies de kleine variant als voorgerecht

SALADE OUDWIJCKER LAZULI • KLEIN 16 / GROOT 19

met geroosterde pompoen, rode ui, Akkrumer plaatham, elstar, witlof en mosterdvinaigrette



SALADE ZWARTE RIJST • KLEIN 14 / GROOT 17

met spruiten, geroosterde pompoen, rode ui, geroosterde amandel en bloedsinaasappel-kurkumavinaigrette

ZILTE VIS SALADE • 21

met gegrilde pietermanfilet, Noordzeegarnalen, gerookte zalm, witlof en dillecrème

STARTERS

FONDUE VAN OSSEKOP • 25

Ideaal om te delen... tenzij je het té lekker vindt. Dan houd je 'm gewoon voor jezelf.
met winterwortel, witlof, duindoorn en desembrood

BOUILLON VAN FAZANT • 12

met ravioli, knol- en wortelgroenten en lavas



LINZENSOEP • 8

met geitenkaas van de Molkerei, harissa-olie, peterselie en brood

GEROOKTE ZALM - AMBACHTELIJK GEROOKT DOOR VELTMAN VIS • 15

met rode ui, biet, rettich, radijs, dillecrème en crackers



GEBAKKEN HALOUMI • 14

met geroosterde pompoen, rode ui, gefermenteerde pruimen en chilidressing

GEROOKTE RIBEYE • 12

met eikenbladsla, bloemkool, geroosterde amandelen en mosterd van druivenmost

LEKKER VOOR BIJ DE BORREL OF ALS VOORGERECHT TE BESTELLEN VANAF TWEE PERSONEN

We hebben een uitgebreide borrelplank samengesteld: een mooie representatie van onze ambachtelijke keuken én de producten van onze leveranciers!
Perfect voor bij de borrel, maar ook heerlijk als lunchgerecht of bij het diner.

UITGEBREIDE BORRELPLANK • 13,50 P.P. (VANAF 2 PERSONEN)

ganzenrilette, gerookte biet, crostini met gerookte sprot, Holtkamp bitterballen, falafel met tahini, paleta Ibérico, dille-roomkaasdip, desembrood en crackers

Liever geen vlees of vis? Dat kan natuurlijk – we maken met plezier een vegetarische variant!

WARME GERECHTEN

ZACHT GEGAARDE SUKADE • 26

met kruidige hutspot en X.O. saus van Marees & Mortimer



BBQ-SPITSKOOL • 24

gegrild op de BBQ, op smaak gebracht met harissa en granaatappel en geserveerd met een fris bijgerecht van koolrabi, appel en naakte haver

De nootachtige smaak van naakte haver is subtiel maar rijk, met een unieke structuur. Onze naakte haver komt van 't Witmonnikshuys uit Holwerd, aan de Friese Waddenkust.

KABELJAUWFILET • 29

op de huid gebakken, met een aardappelmuffin, gestoofde groene kool en Wartenster mosterdsaus

FRIES WEIDERUND • 29

gegrilde biefstuk met geroosterde pompoen, rode ui, radijs en misosaus

Dankzij onze samenwerking met slachthuis Kamminga in Surhuisterveen en vleesleverancier Krikke uit Grou kunnen we nu de meest fantastische biefstuk serveren. Door lokaal in te kopen, ondersteunen we niet alleen de boeren en slagers uit de buurt, maar kiezen we ook bewust voor kwaliteit en duurzaamheid. Een biefstuk om écht van te genieten!

DRY AGED HAMBURGERS • 22

met uiencompote, Tynjetaler, uitgebakken spek, rucola en gerookte chipotlesaus

Drink er een glas Primitivo Locus bij voor een nóg intensere smaakbeleving.

SPECIAL

Naast ons vaste aanbod op de menukaart serveren we ook een seizoensspecial. Deze vind je in de brievenhouder op tafel.



AL SINDS 2015 OP DE KAART

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

VERDWAALDE POSTBODE

mosterdsoep met bieslook, rauwe prei en gerookt spek, een dry aged runderburger met uiencompote, Tynjetaler, uitgebakken spek, rucola en gerookte chipotlesaus én een frisse salade met gerookte ribeye

26

VEGETARISCHE POSTBODE

linzensoep met harissa en jonge geitenkaas, een falafelburger met spinazie-tahinacrème én een zwarte rijstsalade met spruitjes en bloedsinaasappelvinaigrette

26

Onze falafel komt van FLFL: puur, plantaardig en glutenvrij. Gemaakt met verse ingrediënten, duurzaam geproduceerd en altijd vers bereid. Samen kiezen we voor smaak én een eerlijke keuken.

FLFL

BIJGERECHTEN

Frisse salade van het seizoen • 4,50

Frites uit Zuyd met mayonaise • 5,50

Groentes die ons bezighouden • 4,50

Dutch Cuisine kenmerkt zich door gebruik van streek- en seizoen producten. De natuur bepaalt ons menu; 80% van de ingrediënten zijn producten uit het seizoen én van Nederlandse bodem.

NAGEKOMEN BERICHTEN

Even iets heel anders proberen? Drink een glas witte port van Quinta do Vallado Branco bij onze nagekomen berichten

PURE CHOCOLADE-ESPRESSOMOUSSE • 11

met duindoorncompote, zachte room en geroosterde amandelen

APPELKRUISEL • 10

met amandel, karamelsaus en vanilleroomijs

PROEVERIJ VAN NEDERLANDSE KAZEN • 13

met Saanen-geitenkaas, Ossekop (een camembert van Hollandse bodem), de Fiore en Lazuli van kaasmakerij Oudwijker en de biologische Vlieland Bunkerkaas geserveerd met kletzenbrood en rauwe venkel

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD • 11

Specialiteit van het huis, daarom hebben we er niet één op de kaart maar vijf. Zie het kleine kaartje voor de uitgebreide keuze.

KOFFIE COMPLEET • 9

vier kleine zoete verrassingen, geserveerd met een espresso, lungo of een kop thee

ESPRESSO MARTINI • 11

espresso met Kahlúa en vodka

Heerlijk en eerlijk eten – daarom werken wij met dagverse producten, en daar zijn we trots op! Het kan daarom voorkomen dat we aanpassingen moeten doen of een gerecht niet kunnen serveren. Gelukkig hebben we altijd genoeg lekkers als alternatief.

KOFFIE SPECIALS

Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen



LJOUWERTER KOFJE - Lungo met Boomsma Beerenburger en verse room • 9,50

IRISH COFFEE - Lungo met whiskey en verse room • 9,50

SPANISH COFFEE - Lungo met Licor 43 of Tia Maria en verse room • 9,50

ITALIAN COFFEE - Lungo met Disaronno en verse room • 9,50

FRENCH COFFEE - Lungo met Cointreau en verse room • 9,50