

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 Age Kemker en 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 • 49,50

4 GANGEN • 64,50

inclusief tafelwater, brood en boter

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

DESEMBROOD • 9

met pompoenspread, daslookboter en olijfolie

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 50GR • 12

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

De combinatie van hartige blauwe kaas en zoete peer wordt verrassend verfrist door onze droge rosé uit de Provence: elegant, fruitig en perfect in balans.

GEROOKTE ZALM • 18

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

VITELLO TONNATO • 17

met kalfsmuis, olijven, kappertjes en tonijnmayonaise



SALADES

Bij alle salades wordt brood geserveerd

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

GEKONFIJTE EENDENBOUT SALADE • KLEIN 16 / GROOT 21

met appel, pecan, roodlof, shiitake en dadels in balsamico



LINZEN SALADE • KLEIN 14 / GROOT 19

met geroosterde wortelgroenten, sjalot, amandelen, radijs en tahini

ZILTE VIS SALADE • 21

met gegrilde pietermanfilet, Noordzee garnalen, 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

NOORDZEE VISSOEP • 14

met Noordzee garnalen, Pieterman en venkel, geserveerd met desembrood en boter



PASTINAAKSOEP • 8

met gember en bloedsinaasappel, geserveerd met desembrood en boter

TARTELETTE GEROOKTE ZALM • 16

met rode biet, radijs, dillecrème en mosterdkaviaar
De zilte, verfijnde smaak van ambachtelijk gerookte zalm krijgt een frisse lift van onze Portugese Vinho Verde. De lichte sprankeling, citrusaroma's en minerale ondertoon snijden perfect door de romige dillecrème en aardse biet.

VITELLO TONNATO • 16

met kalfsmuis, kalamata olijf, kappertjes, croutons en tonijnmayonaise

GEROOKTE EENDENBORST • 15

met rettich, witlof, rode spitskool, hazelnoot en druivenmosterd-vinaigrette



KROKANT GEBAKKEN AARDPEER • 14

met bieslook, gefermenteerde knoflook, wintertruffel en winterpostelein

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.

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

met ganzenrillette, 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

HACHEE • 28

met rode spitskool, peterselie, appelcompote en Frites uit Zuyd



KROKANT GEBAKKEN POLENTA • 24

met linzen, gepofte knoflook, shiitake, oesterzwam, puree van Piment d'Espelette en kruidenvinaigrette

GESTOOMDE KABELJAUWFILET • 28

met knolselderij, truffelaardappel, akkerzwam en saus van eekhoortjesbrood

DUO VAN FRIES WEIDERUND • 29

een combinatie van gegrilde biefstuk en Friese stoof, met schorseneren, aardappelmuffin en kalfsjus

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

pastinaaksoep met gember en bloedsinaasappel, een dry-aged runderburger met uiencompote, Tynjetaler, uitgebakken spek, rucola en gerookte chipotlesaus én een salade met gekonfijte eendenbout met appel, pecan, shiitake en dadels in balsamico

26

VEGETARISCHE POSTBODE

pastinaaksoep met gember en bloedsinaasappel, een falafelburger met spinazie-tahinocrème én een lizensalade met geroosterde wortelgroenten, sjalot en amandel

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

Heb je een allergie, laat het ons weten.

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 is afkomstig 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

PANNA COTTA VAN DUINDOORN • 13

met chocolade-truffeltaart en crumble van kastanje

APPELTAART OP ÚS WEI • 13

met rozijn en abrikoos in Calvados, redlove-appel, amandel, pecan en vanille-ijs

CRÈME BRÛLÉE • 8

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

Onze selectie Nederlandse kazen komt het best tot zijn recht met een krachtige, kruidige rode wijn zoals onze biologische Côtes du Rhône: vol, warm en een perfecte tegenhanger van de romige, zoute kazen.

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD • 11

Specialiteit van het huis, daarom hebben we er niet één op de kaart, maar vijf.

- Pure chocolade – vanille – pecan – zwarte bes
- Appel – vanille – amandel – kaneel
- Appel – vanille – boerenjongens
- Peer – hazelnoot – karamel
- Spek – hangop – appelstroop

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 voor-komen 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