

## LEKKER OM MEE TE STARTEN

### DESEM BROOD EN CRACKERS • 10

met tahin crème, daslookboter en doperwt-munt dip

### OSSEKOP FONDUE • 20

Camembert uit de oven met blauwe bessen en desembrood

*Ossekop is een heerlijke camembert van Hollandse bodem, uit Oss. De Witte Ossekop wordt gemaakt in de kaasmakerij van boer Spierings met gepasteuriseerde melk van eigen koeien. Het Brabantse witflora-kaasje is geïnspireerd op de traditionele Franse Camembert.*

*Perfect om te delen*

### 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



---

## WAD'N FLAMMKUCHEN!

*Sinds de opening van ons Grand Café in 2015 hebben we deze flammkuchen op de menukaart staan. Omdat we deze extra' in het zonnetje zetten' deze zomer, maken we ze extra groot. We hebben het receptuur verbeterd en gebruiken veelal producten uit het wadengebied. Deel met elkaar en laat ons weten wat je ervan vindt.*



### TEXEL • 16

met gerookt spek, prei en oude schapenkaas

### TERSCHELLING • 17

met aardappel, Reade Jutter, rode ui, lamsoor en duindoorn vinaigrette

### HARLINGEN • 17

met gerookte zalm, biet, appel, mosterd en veldsla

### SINT ANNA • 16

met gekarameliseerde venkel, geitenkaas en gebrande mosterd

### AMELAND • 15

met appel, duindoorn, walnoten en pure chocola

# DE ZOMER OM TE DELEN

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

WE HEBBEN UITGEBREIDE BORRELPLANKEN SAMENGESTELD. EEN GOEDE REPRESENTATIE VAN ONZE AMBACHTELIJKE KEUKEN SAMEN MET DE MOOIE PRODUCTEN VAN ONZE LEVERANCIERS! PERFECT VOOR BIJ DE BORREL, MAAR OOK HEERLIJK ALS LUNCHGERECHT OF ALS STARTER VAN HET DINER.

Geniet nog meer van deze borrelplanken door er een lekker glas Lauteria Rosado bij te drinken



## RONDJE PROEFTUIN • 16 P.P.

- Koude bietensoep
- groente mannekes met druivenmosterd mayonaise
- pepers met roomkaas van de Molkerei
- krokante bloemkool met kimchi mayonaise
- crudité met bietenhummus
- tandoori crackers
- harissa bospeen
- Oudwijker Lazuli
- desembrood van Menno met daslookboter en panne carasau met doperwt-munt dip.

## FISK EN FLEIS • 17 P.P.

- Holtkamp bitterballen
- gerookte zalm van Veltman Vis
- geroosterde pulpo
- koude bietensoep
- Frysk deltsje speciaal
- grillworst met jalapeño en cheddar van Spijkerman
- ganzen pastrami
- kibbeling van kabeljauw
- tandoori cracker
- doperwt-munt dip, daslookboter, pane carasau en gegrild desembrood

*Door de buik van de kabeljauw te gebruiken voor de kibbeling, geven we dit deel een duurzame bestemming. De rugfilet, het dikste stuk, gebruiken we voor één van onze hoofdgerechten, de Fish & Chips. Dit zorgt voor een perfecte garing en een heerlijke krokante buitenkant.*

## STARTERS



## BJUSTERBAARLIKE BIETEN BORSJTSJ • 10

Koude rode bietensoep met frisse groenten en cashew room

*Een heerlijk glas Lauteria Rosé past erg goed bij dit gerecht*

## GEROOKTE MAKREEL • 11

met pittige pindacrème, rettich, radijs, kropsla en harissa

*Deze bietensoep is volledig plantaardig, koud geserveerd en heerlijk fris van smaak. Alexander, één van onze talenten uit de keuken, komt uit Polen. Dit gerecht is gebaseerd op de borsjtsj die hij van zijn oma heeft leren maken.*

## RUNDERTARTAAR • 14

met alde Fryske, gedroogde tomaat, eidooier, tulpenbollen en gepofte qiunoa

*Wij werken met rundvlees van de roodbonte koeien van het ras Maas-, Rijn- en IJsselvee. De koeien komen van Gerard en Michel de Koning uit Berkel en Rodenrijs en worden uitsluitend geslacht bij Piet van den Berg. Deze slager levert al jaren een topproduct door te zorgen dat alle factoren van een constant hoog niveau zijn.*



## TOMAAAT EN BURATTA • 12

met gefermenteerde pesto

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 14 / GROOT 17

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

### SALADE TWEELAKSMARKT • KLEIN 15 / GROOT 18

met Akkrummer plaatham, geroosterde groenten, knoflookcroutons en Oudwijker Lazuli  
*De Oudwijker Lazuli is een fluweel zachte blauwschimmelkaas gemaakt in de Lopikerkapel bij Utrecht. Alle Oudwijker kazen hebben hun unieke karakter te danken aan de natuurlijke rijping. De bereiding van de Lazuli is gebaseerd op de productie wijze van de Gorgonzola, maar dan van volle Nederlandse melk.*

### SALADE ZWARTE RIJST • KLEIN 13 / GROOT 16

met jonge bladgroenten, zomerse groenten, cashewnoten en citrusdressing



## WARME GERECHTEN

### GEROOSTERDE SCHOLFILET • 24

met gestoofde prei, aardappelmuffin en sjalot-bacon vinaigrette

*In de zomermaanden en begin van de herfst is de schol op zijn best. Dan is de vis vetter omdat hij zich voorbereid op de koude wintermaanden. Daarom werken wij nu met deze platvis. We roosteren de filet hard aan in de pan en zorgen daarna dat de kern rustig op temperatuur komt, zo proef je optimaal de zachte textuur en delicate smaak.*

### ZOMERSE GROENTEN TARTALETTE • 23

met bospeencrème, Oudwijker Lazuli, gegrilde courgette, witlof en sherry vinaigrette

### GEBAKKEN BIEFSTUK (MRIJ) • 29

met snijbonen, champignons, aardappelmuffin en beurre Café de Paris

### FISH AND CHIPS • 26

van kabeljauwrug, met Frites uit Zuyd met mayonaise en onze Caesar salade on the side

*Wij raden aan om een lekker glas Verdejo Cueva te kiezen bij dit gerecht*

### HAMBURGERS VAN SPIJKERMAN • 19

met komijnkaas, rettich, kimchi mayonaise en Frites uit Zuyd  
*Een heerlijk glas Granacha Tintorera gaat erg goed bij dit gerecht*

## 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 🌱

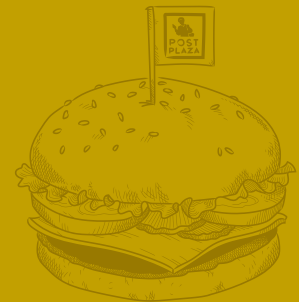
Koude bietensoep, een huisgemaakte Wâldbeantsjes burger  
en een riso venere salade

25

## VERDWAALDE POSTBODE

Hamburger van Spijkerman met kimchi mayonaise, tomaat-paprikasoep  
en een Caesar salade

25



## NAGEKOMEN BERICHTEN

### YOGHURT PARFAIT • 11

met zwarte bessen crèmeux en walnoten

*Even helemaal wat anders proberen? Drink een glas witte  
Port van Quinta do Vallado bij onze nagekomen berichten*

### CREME BRULEE • 6

met de smaken van gember en limoenblad

### WENTELTEEFJE FRIES SUIKERBROOD • 11

met yoghurt basilicumijds en Fryske aardbeien

*We hebben een zomerse variatie gemaakt van ons 'wel  
bekende Grand Café gerecht'. Het beslag is op basis van  
karnemelk en citroen, een heerlijk frisse combinatie met het  
basilicumijds.*

### ZIN IN CHOCOLA • 8

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

*Onze bonbons worden gemaakt door Jelmer en Jessie van  
'de Swiete Loads' op Ameland. Sinds 2021 zijn ze ondernemer  
op het eiland met hun eigen chocolaterie. Daarvoor werkte  
Jelmer bij ons in de keuken, hij weet als geen ander hoe wij in  
het Grand Café over eten en drinken denken. Een voorbeeld  
van onze goede samenwerkingen met producenten en  
leveranciers!*

## VOOR DE LIEFHEBBERS DIE HET DINER MET KAAS WILLEN AFSLUITEN

### AURELIE (40 GR) • 5

In Belgisch Limburg wordt door kaasmakerij Karditsel met passie geitenkazen gemaakt van verse rauwe biologische geitenmelk van Geitenboerderij Goerenhof. De Aurelie is een gerijpt geitenkaas rolletje van het type "Sainte Maure" met een mooie korst. Aurelie wordt droger en kleiner bij het ouder worden maar wint aan karakter en smaak.

### ABONDANCE (40 GR) • 5

Deze rijke Alpenkaas wordt gemaakt met melk van drie runderrassen; de Tarine, Montbéliarde en de Abondance. Deze genieten in de zomer hoog in de bergen op hun beurt van een overvloed aan grassen, kruiden en bloemen. Een kleine groep boeren maakt vervolgens deze kenmerkende kaas die op vurenhouten planken in koele, vochtige kelders minimaal 100 dagen de tijd krijgt om perfect te rijpen.

### OUDWIJKER LAZULI (40 GR) • 4

De Oudwijker Lazuli is een fluweel zachte blauwschimmelkaas gemaakt in de Lopikerkapel bij Utrecht. Alle Oudwijker kazen hebben hun unieke karakter te danken aan de natuurlijke rijping. Hierin spelen de factoren: zuurgraad, temperatuur, luchtvochtigheid een belangrijke rol. De bereiding van de Lazuli is gebaseerd op de productie wijze van de Gorgonzola, maar dan van volle Nederlandse melk.

*Wijntip bij onze kazen*

*Bellaretta Sangiovese, Cantina Tollo*

*Heerlijk en eerlijk eten, daarom werken wij met dagverse producten. Hier zijn we trots op! Het kan daarom voorkomen dat we aanpassingen moeten doen of een gerecht niet kunnen serveren, gelukkig hebben we voldoende lekkere alternatieven om van te genieten.*

## KOFFIE SPECIALS



Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen

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

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

**SPANISH COFFEE** - Lungo met Licor 43/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

**ESPRESSO MARTINI** - Espresso met Kahlua en vodka • 10,50