

DUTCH CUISINE MENU



“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 KEUZEMENU • 45

inclusief tafelwater, brood en daslookboter

BIET - TOFU - ZONNEBLOEM - KOFFIE • 14

KALFSWANG - OESTER - AARDPEER - KOMKOMMERKRUID • 16

NOORDZEEKRAB - CHINESE KOOL - ZWARTE RIJST - KAMILLE • 16

.....

BLOEMKOOL VADOUVAN - OESTERZWAM KROKET - KAPPERS - AMANDEL • 25

DRY AGED RUNDERLENDE - BBQ SPITSKOOL - READE JUTTER • 29

WADDENZEE MOSSELEN - SAFFRAAN AARDAPPELS - MOSTERD • 27

.....

'APPELGEBAK' • 14

EXTRA GERECHT • 14

Een vierde gang toevoegen aan het Dutch Cuisine menu kan uiteraard, dan bevelen wij graag de Kalfswang aan

WIJN • 19,50

Bij het 3 gangen keuzemenu 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.

LEKKER OM MEE TE STARTEN

DESEMBROOD EN CRACKERS • 10

met hummus, daslookboter en Scirinda olijfolie



OESTER, PER STUK • 4,75

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!

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.

WAD'N FLAMMKUCHEN!

Sinds de opening van ons Grand Café in 2015 hebben we deze flammkuchen op de menukaart staan. Omdat het voorheen te weinig was om te delen, maken we ze nu extra groot. We hebben het receptuur verbeterd en gebruiken veelal producten uit het waddengebied. Bestel het, deel met elkaar en laat ons weten wat je er van vindt.



TEXEL • 16

met gerookt spek, prei en oude schapenkaas

TERSCHELLING • 17

met aardappel, Reade Jutter, rode ui, rauwe venkel en duindoorn vinaigrette

HARLINGEN • 17

met gerookte zalm, biet, appel, mosterdzaad en veldsla

SINT ANNA • 16

met gekarameliseerde venkel, geitenkaas en gebrande mosterd

AMELAND • 15

met appel, duindoorn, walnoten en pure chocola



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, Parmegiano Reggiano, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing

SALADE ZWARTE RIJST • KLEIN 13 / GROOT 16

met gebakken oesterzwammen, geroosterde wortelgroenten, spruiten, cashewnoten en citrus dressing

SALADE TWEEBAKSMARKT • KLEIN 15 / GROOT 18

met Akkrummer plaatham, geroosterde groenten, Oudwijker Lazuli en knoflookcroutons

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.

STARTERS

UTGEBREIDE BITTERPLANKE • 17 P.P.

Akkrummer plaatham, komijn bloemkool, Spijkerman's grillworst, olijven, gegrilde bospeen, Abondance, makreelsalade, witlof crudité, crackers en brood met hummus en daslookboter

Lekker voor bij de borrel of als voorgerecht, te bestellen vanaf 2 personen. We hebben een uitgebreide borrelplank 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.

LINZENSOEP • 9

met Molkerei geitenkaas, harissa olie, peterselie, brood en boter

GEROOKTE MAKREEL • 12

met pittige pindacrème, rettich, radijs, kropsla en harissa

VITELLO TONNATO • 14

zacht gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

Tip! Heb je ons Dutch Cuisine menu op de eerste pagina al gezien? Deze gerechten kan je ook los bestellen.

WARME GERECHTEN

GEBAKKEN ZALM • 25

met aardappelgnocchi, oesterzwam, pompoen, ricotta en pijnboompitten

GEGRILDE BIEFSTUK (MRIJ) • 27

met bloemkool, champignons, spruiten en een aardappelmuffin met beurre Café de Paris
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 toproduct door te zorgen dat alle factoren van een constant hoog niveau zijn.



GROENTEN TARTALETTE • 24

met pompoencrème, Oudwijker Lazuli, bimi's, witlof en sherry vinaigrette

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.

Tip! Heb je ons Dutch Cuisine menu op de eerste pagina al gezien? Deze gerechten kan je ook los bestellen.



AL SINDS 2015 OP DE KAART

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

VEGETARISCHE POSTBODE

Linzensoep, een huisgemaakte Wâldbeantsjes burger
en zwarte rijst salade

25

VERDWAALDE POSTBODE

Linzensoep, een hamburger van Spijkerman met
kimchi mayonaise en een Caesar salade

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 seizoen producten. De natuur bepaalt ons menu; 80% van de ingrediënten zijn producten uit het seizoen én van Nederlandse bodem.

NAGEKOMEN BERICHTEN

CREME BRULEE • 6

van ûs eigen koffie en kardemon

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD • 10

met vanille roomijs, amandelkoekdeeg en abrikoos

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 • 5 (40 GR)

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 • 5 (40 GR)

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 • 4 (40GR)

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.

Heerlijk en eerlijk eten, daarom werken wij met dagverse producten. Hier zijn we trots op. Het kan daarom voorkomen dat we 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