

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 • 48

inclusief tafelwater, brood en daslookboter

AARDPEER - KNOFLOOK - BIESLOOK - TRUFFEL • 16

QUINOA - SMALLERT FOREL - MIERIKSWORTEL - WATERKERS • 17

HERTSUKADE - CANTERELLEN - KASTANJE - KNOLSELDERIJ • 17

.....

ROGVLEUGEL - WITLOF - AARDAPPEL - GRAPEFRUIT • 29

PATRIJS - POMPOEN - SPRUIT - BALKENBRIJ • 29

SCHORSENEREN - HAZELNOOT - MOSTERD - INGELEGDE CITROEN • 26

.....

PURE CHOCOLADE - ESPRESSO - RODE BIET • 14

EXTRA GERECHT • 15

Een vierde gang toevoegen aan het Dutch Cuisine menu kan uiteraard, dan bevelen wij graag de hertsukade 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 pompoenspread, daslookboter en Scirinda olijfolie

OESTER, PER STUK • 5 / HALF DOZIJN • 28,50

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 de receptuur verbeterd en gebruiken veelal producten uit het waddengebied. Bestel het, 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, 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

Perfect als lichte lunch of de kleine variant als starter van het diner

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

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 citrusdressing

SALADE TWEEBAKSMARKT • KLEIN 15 / GROOT 18

met Akkrummer plaatham, geroosterde wintergroenten, 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, geroosterde wortelgroenten, Oudwijker Stella, gerookte zalm, witlof crudité, crackers en brood met pompoenspread en daslookboter

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

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 • 8

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

ZALM • 15

gemarineerd in rode biet, met ingelegde rode ui en mierikswortelcrème

GEROOKTE EENDENBORST • 16

met rauwkost van wortel en witlof met druivenmost-mosterdvinaigrette

Wij raden aan om een lekker glas Gewurztraminer Lenne te kiezen bij dit gerecht



WINTER GROENTETUIN • 14

met verschillende wortelgroenten, mosterd, rogge, waterkers en Oudwijker Cigno

Tip! Heb je ons Dutch Cuisine menu op de eerste pagina al gezien?

Deze gerechten kan je ook los bestellen.

Heb je een allergie, laat het ons weten.

WARME GERECHTEN

GESTOOMDE KABELJAUW • 25

met knolselderij, akkerzwam en saus van eekhoortjesbrood

GEGRILDE BIEFSTUK (MRIJ) • 27

met paddenstoelen, geroosterde spruiten, krokante polenta en Parijse boter

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.



RAVIOLI EEKHOORNTJESBROOD • 23

met geroosterde pompoen en oude schapenkaas

Een heerlijk glas Nadal Pinot Grigio gaat erg goed bij dit gerecht, maar liever iets out of the box proberen, kies dan voor de Consolacion Tempranillo

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 de zwarte rijst salade met gebakken oesterzwammen en wortelgroenten.

25

VERDWAALDE POSTBODE

Mosterdsoep, een hamburger van Spijkerman met kimchi mayonaise en een Caesar salade met uitgebakken spek, Parmezaanse kaas en een gepocheerd ei.

25

BIJGERECHTEN

Rauwkost van het seizoen • 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.

Heb je een allergie, laat het ons weten.

NAGEKOMEN BERICHTEN

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

CREME BRULEE • 6

van ùs eigen koffie en kardemon

PARFAIT VAN FRIES SUIKERBROOD • 12

met gepocheerde peer en pecannoten

ZIN IN CHOCOLA • 8

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

VOOR DE LIEFHEBBERS DIE HET DINER MET KAAS WILLEN AFSLUITEN

Wij kiezen voor Oudwijker kazen omdat ze kleinschalig en ambachtelijk worden geproduceerd in de kaasmakerij in Lopikerkapel, met melk van de koeien van boerderij Brienenhof in Cothen. De kazen rijpen op natuurlijke wijze, waarbij de perfecte balans van zuurgraad, temperatuur en luchtvochtigheid zorgt voor de rijke, uitgesproken smaken. Ze zijn gemaakt van Nederlandse melk, maar volgens de traditie van Italiaanse kaasmakers.

OUDWIJKER CIGNO • 5 (40 GR)

Cigno heeft een korst van natuurlijke, grijswitte schimmel, maar de ruwe bolster heeft een blanke pit. Letterlijk, want de smeuijge kaas onder die grijzige korst is licht van kleur, met weinig oogjes.

OUDWIJKER STELLA • 5 (40 GR)

De Stella kaas van Nederlandse buffelmelk heeft een licht vochtige korst van natuurlijk roodflora. De ivoorkleurige zuivel is voor het oog compact, maar prachtig smeuijg, lichtzoet en smelt op de tong.

OUDWIJKER LAZULI • 5 (40GR)

De bereiding van de Lazuli is gebaseerd op de productiewijze van de Gorgonzola, maar dan van volle Nederlandse melk. Het resultaat is een uitgesproken én unieke blauwschimmelkaas van Nederlandse bodem. Heerlijk!

OUDWIJKER ASSORTIMENT • 13 (90GR)

Kun je niet kiezen, neem ze dan alle drie.

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**

DOKKUMER KOFJE - Lungo met Sonnema Beerenburg en verse room • **9,50**

SNITSER KOFJE - Lungo met Weduwe Joustra 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**