

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

5 GANGEN • 78

inclusief tafelwater, brood en daslookboter

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 pompoenpit-tapenade, daslookboter en Scirinda olijfolie

OESTERS, PER 3 • 18 | HALF DOZIJN • 35

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 Cava een heerlijke combinatie.



perfect om te delen

CABRIOLE FONDUE • 24

Camembert uit de oven met blauwe bessen en desembrood

Cabriole is een verfijnde Nederlandse camembert, gemaakt van geitenmelk. De kaas komt van De Bokkesprong, een boerderij in Veulen met een kudde van 300 Taggenburger geiten. Cabriole heeft de kenmerkende, licht pittige smaak van geitenkaas, terwijl de romige textuur van de binnenkant perfect in balans is met de delicate witte schimmelkorst.

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.

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. We hebben zelfs een zoete variant voor bij de koffie of thee. Kortom, bestel deze heerlijke snack de hele dag door en laat ons weten wat je ervan vindt, we horen graag je mening!



GEROOKT SPEK • 16

met prei en oude schapenkaas



FRIESE NAGELKAAS • 16

met rode biet, ricotta, geroosterde zonnebloempitten en broeivet

GEROOKTE ZALM • 18

met mierikswortel, appel, rode ui en veldsla

AKKRUMER PLAATHAM • 17

met rode biet, ricotta, gebrande mosterd en broeivet



RABARBER • 15

met appel, kaneelricotta

Broeivet is jonge veldsla die bestaat uit lepelvormige, frissgroene blaadjes



SALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

Perfect als lichte lunch of de kleine variant als starter van het diner. Op ons terras heerlijk genieten van de zon en onze salade met een lekker glas Lauteria Blanco.

CAESAR SALADE • KLEIN 14 / GROOT 17

met uitgebakken spek, knoflookcroutons, Parmegiano Reggiano, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing

SALADE LAMSHAM • 15 / GROOT 19

met zilte groenten, rauwe asperge, oude schapenkaas, gepocheerd ei en dragonmayonaise

SALADE FREGOLA • KLEIN 15 / GROOT 19

met jonge bladsla, artisjok, Parmigiano Reggiano, pijnboompitten en geroosterde citroen

STARTERS

LINZENSOEP • 8

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

TOAST GEROOKTE ZALM • 15

ambachtelijk gerookt door Veltman Vis, met rode ui, kiemen en peterseliemayonaise

Geniet nog meer van de toast door er een lekker glas Arinto Bucellas bij te drinken

ZACHT GEGAARDE VARKENSNEK • 14

met mierikswortel crème fraîche en kruidensla

LAZULI GROENTETAART • 15

met koolrabi, waterkers, witlof en radijs

LEKKER VOOR BIJ DE BORREL OF ALS VOORGERECHT, TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN

We hebben twee 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.

UTGEBREIDE BITTERPLANKE • 17 P.P.

Akkruimer plaatham, Reade Jutter snack, Spijkerman's grillworst, olijven, geroosterde wortelgroenten, Oudwijker Stella, Itrana olijven, witlof/mierikswortel crudité, toast met gerookte sprot, crackers en brood met daslookboter

RONDJE PROEFTUIN • 17 P.P.

Groente mannekes met vadouvan mayonaise, crudité, gemarineerde bospeen, Reade Jutter snack, bladerdeeg stengels, abrikozen met Friese geitenkaas, linzensoep, Oudwijker Stella, Itrana olijven en brood, crackers met daslook boter

Heb je een allergie, laat het ons weten.

WARME GERECHTEN

GEROOSTERDE HEILBOTFILET • 26

met aardappelpuree, gebakken spinazie en Wartense mosterdsaus

Geniet nog meer van de heilbotfilet door er een lekker glas Lenné Gewürztraminer bij te drinken

BIEFSTUK FRIES HOLSTEIN • 29

met aardappelmuffin, koolrabi, radijs en daslookboter

Dankzij onze samenwerking met slachthuis Kamminga in Surhuisterveen en vleesleverancier Krikke uit Grou, kunnen we nu de meest fantastische biefstuk serveren! Dit rundvlees komt uit de regio en is met zorg geselecteerd. 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 echt van te genieten!



KROKANTE POLENTA • 24

met bloemkool, snijbiet, kapperblad, oude schapenkaas en een saus van tuinkruiden

DRY AGED HAMBURGERS • 21

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

Drink een glas Tempranillo bij de dry aged hamburgers om nog meer te genieten

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.



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 salade fregola met artisjok, pijnboompitten en geroosterde citroen

25

VERDWAALDE POSTBODE

Linzensoep, een dry aged burger en een Caesar salade met uitgebakken spek, Parmezaanse kaas en een gepocheerd ei

25

BIJGERECHTEN

Rauwkost van het seizoen • 4,50

Frites uit Zuyd met mayonaise • 4,75

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

CHOCOLADE TRUFFELTAART • 12

met vanille ijs overgoten met huisgemaakte espresso

WENTELTEEFJE FRIES SUIKERBROOD • 11

met rabarber compôte, amandelkoek en vanilleroomijs

KOFFIE COMPLEET • 9

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

ESPRESSO MARTINI • 10,50

Espresso met Kahlua en Vodka

OUDWIJKER ASSORTIMENT • 14

vier prachtige kazen met kletzenbrood, venkel, radijskiemen en pistachenoten

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.

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**