

# DIJKS

## Stel je eigen menu samen

3 gangen menu € 33,50

## Menu van de Chef

4 gangen menu € 39,50

5 gangen menu € 44,50

6 gangen menu € 49,50

## Voorgerechten

Carpaccio, parmezaan, pijnboompitten, zongedroogde tomaat € 12,75  
Wijnsuggestie: Domaine des Lauriers, Viognier, Frankrijk, € 6,50 per glas

'Klassieke' Steak tartaar, crostini, truffelmayonaise € 14,75  
Wijnsuggestie: Château la Voulte-Gasparats, Frankrijk, € 6,50 per glas

Kreeftenbisque, gamba, bearnaise schuim € 9,50  
Wijnsuggestie: Domaine des Lauriers, Viognier, Frankrijk, € 6,50 per glas

Gegrilde tonijn, avocado, radijs, zeewier, yakatori € 15,75  
Wijnsuggestie: Bodegas y Viñedos Meryao, Godello, Spanje, € 6,50 per glas

Gebakken coquilles, crème van bloemkool, romanesco, amandel € 15,50  
Wijnsuggestie: Château la Voulte-Gasparats, Frankrijk, € 6,50 per glas

Gerookte zalm, komkommer, mierikswortel, dille mayonaise € 14,75  
Wijnsuggestie: Bodegas y Viñedos Meryao, Godello, Spanje, € 6,50 per glas

Biet van de barbecue, Saint Maure, gekarameliseerde appel € 12,75  
Wijnsuggestie: Château la Voulte-Gasparats, Frankrijk, € 6,50 per glas

## Hoofdgerechten

Ravioli met aardappel en truffel, schuim van parmezaan € 17,50  
Wijnsuggestie: Domaine des Montarells, Pinot Noir, Frankrijk, € 6,50 per glas

Kip van 't spit, huisgemaakte friet, seizoensgroenten, limoen mayonaise € 18,50  
Wijnsuggestie: Domaine des Montarells, Pinot Noir, Frankrijk, € 6,50 per glas

Diamanthaas, mousseline van aardappel, groene asperges, kalfsjus € 22,50  
Wijnsuggestie: Emilio Valerio, Garnacha, Spanje, € 6,50 per glas

Gebakken Zeebaars, paddestoelen risotto, venkel € 23,50  
Wijnsuggestie: Conde Valdemar, Rioja blanco, Spanje, € 6,50 per glas

Hertenbiefstuk, hertenstoof, mousseline van aardappel, schorseneer, stoofpeer € 24,50  
Wijnsuggestie: Emilio Valerio, Garnacha, Spanje, € 6,50 per glas

Vis van de dag, pastinaak crème, spitskool, beurre blanc € 21,50  
Wijnsuggestie: Conde Valdemar, Rioja blanco, Spanje, € 6,50 per glas

Rib-Eye 300 gram, huisgemaakte friet, seizoensgroenten, madeira jus € 29,50  
( supplement in het menu € 7,50 )  
Supplement: Ganzenlever + € 5,00  
Wijnsuggestie: Emilio Valerio, Garnacha, Spanje, € 6,50 per glas

Wij hebben kleine porties voor kinderen.

Heeft u een allergie? Meld het ons. Voor meer informatie over allergenen kunt u vragen naar onze chef

# DIJKS

## **Bijgerechten** (bij een hoofdgerecht te bestellen)

Rosevalaardappeltjes uit de oven	€ 3,75
Seizoensgroenten	€ 3,75
Huisgemaakte friet met truffelmayonaise	€ 3,75
Frisse salade met Caesar dressing	€ 3,75

## **Nagerechten**

<b>Crème brûlée met vanille ijs</b> Wijnsuggestie: Château Fayau, sémillion, Frankrijk, € 7,50 per glas	€ 8,75
<b>Romige citroen cheesecake met mandarijn sorbet</b> Wijnsuggestie: Delgado Zuleta, moscatel, Spanje, € 7,50 per glas	€ 8,75
<b>Chocolade amandel taartje en ijs van Boter babbelaars</b> Wijnsuggestie: Delgado Zuleta, moscatel, Spanje, € 7,50 per glas	€ 8,75
<b>Warm chocolade taartje met lopende vulling en vanille ijs +/- 15 minuten</b> Wijnsuggestie: Delgado Zuleta, moscatel, Spanje, € 7,50 per glas	€ 8,75
<b>Selectie van kazen met kletzenbrood en compote van abrikozen</b> ( in het menu supplement € 4 ) Wijnsuggestie: Kopke, L.B.V Port, Portugal, € 7,50 per glas	€ 13,50