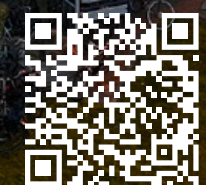


Organiseer je een feestje of zakelijk event?

LAAT JE INSPIREREN
NEEM HET INSPIRATIEBOEK GRATIS MEE BIJ DE ENTREE!



LIEVER ONLINE BEKIJKEN?
SCAN DE QR!

DUKDALF
aan het water

DINERKAART

Lange avonden beginnen vroeg!



Chef's Choice menu

Tip van het Team!

Het Chef's Choice menu wordt bij voorkeur per tafel geserveerd.

Een drie-, vier-, vijf- of zesgangen menu, met zorg samengesteld en geïnspireerd door het seizoen. Laat u verrassen door herkenbare smaken, verfijnde details en een ontspannen culinaire beleving.

Het wijnnarrangement bestaat uit zorgvuldig geselecteerde wijnen die per gang perfect aansluiten. Een BOB-arrangement of wijn per glas is uiteraard mogelijk op verzoek.

3 gangen	€ 49.50 p.p.
Passend wijnnarrangement	€ 24,00 p.p.
4 gangen	€ 59.50 p.p.
Passend wijnnarrangement	€ 31,00 p.p.
5 gangen	€ 67.50 p.p.
Passend wijnnarrangement	€ 38,00 p.p.
6 gangen	€ 74.50 p.p.
Passend wijnnarrangement	€ 44,50 p.p.

Een BOB-arrangement of wijn per glas is uiteraard mogelijk op verzoek.



Appetizers

Dukdalfbol <i>Vegetarisch!</i>	8.50
Dé klassieker Kruidenboter verse kruiden gegratineerd met kaas	
Rustiek landbrood uit de oven <i>Vegetarisch!</i>	7.50
Luchtige Beurre Noisette	
Oesters vanaf 3 stuks	p.st. 3.95
Citroen sjalot in rode wijnazijn	
Oesters Royale vanaf 3 stuks	p.st. 4.50
Hollandaise spinazie licht gegratineerd	
Pata Negra	14.50
Iberico ham 60 gram	
Tom Kha Kai kroketjes 4 stuks	9.50
Thaise kipkroketjes zwarte knoflook crème	
Yakitori 6 stuks	10.50
Japanse kipspiesjes kimchi-yoghurt	
Gyoza 4 stuks	11.50
Garnaal kimchi	

Onze (wijn) favorieten!

DOMAINE DU NOZAY WIT	54
Sauvignon Blanc	
Sancerre Loire Frankrijk	
Kalkachtig frisse zuren rijp citrusfruit	
PARA LUPI ROOD	42
Primitivo Appassimento	
Puglia Italië	
Rood fruit zwoel pruimen	
CHÂTEAU GASSIER ROSÉ	41
Esprit Gassier	
Provence Frankrijk	
Lichtroze citroenmelisse perzik	
VALDO AQUARIUS MOUSSEREND	39
Blanc de Blancs Brut	
Garganega & Glera Venetië Italië	
Groene appel bloesem fruitig	



Scan this qr-code for the English menu.

Voorgerechten

Carpaccio Classico	8.50	16.50
Truffelcrème Parmezaan truffel-knoflook croutons rucola		
XL variant!	+4.50	
Wijntip Tierras de Murillo Tempranillo Rioja Spanje	7.50	
Vitello tonnato	16.50	
Zachtgegaard kalfsvlees tonijnmayonaise crème van ei krokante brioche kappertjes Parmezaan tuille		
Wijntip Château Gassier Gassier Rosé Provence Frankrijk	8	
Tonijn tataki flambé 'Nobu Style'	16.50	
Flinterdun gesneden tonijn krokante bodem ponzu wasabi ijs nori bosui		
Wijntip Nortico Alvarinho Vinho Verde Portugal	7.50	
Beef bao bun	12.50	
Smoked beef krokant rijst broodje ingelegde groenten hoisin dressing		
Wijntip Bodega Cuatro Rayas Verdejo Rueda Spanje	6.50	
Caprese <i>Vegetarisch!</i>	14.50	
Tomaat mozzarella basilicum balsamico olijfolie		
Wijntip Maison Robert Vic Rosé Languedoc Frankrijk	6.50	
Wilde Argentijnse gamba's	15.50	
Curry kataifi curry-kokos espuma		
Wijntip Kara Tara Chardonnay West-Kaap Zuid-Afrika	9.50	
Kerkdrielse champignons <i>Vegetarisch!</i>	12.50	
Geroosterd brioche champignon duxelles zwarte knoflook		
Wijntip Le Jade Chardonnay Languedoc Frankrijk	7	
Pomodorisoe <i>Vegetarisch!</i>	9.50	
Tomatentartaar basilicum ricotta truffelcroutons		
Soep van het moment		DAGPRIJS
Afgestemd op het seizoen		

De perfecte match!

Op zoek naar de perfecte wijn bij uw gerecht? Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart of laat u verrassen door onze 'schatkist' met bijzondere wijnen voor een mooie prijs.

Hoofdgerechten vlees

Smoked Brisket	26
Gerookte brisket aardappel gratin chimmichurri van appels en peren popcorn	
Wijntip Masseria Trajone Appassimento Primitivo & Negroamaro Puglia Italië	8
Tournedos	34
Kerkdrielse champignon duxelles aardappel gratin pepersaus	
Wijntip Tierras de Murillo Tempranillo Rioja Spanje	7.50
Lamssteak	24.50
Birria van lam lamsjus bloemkool kikkererwten harissa gevulde sjalot	
Wijntip Festivo Azulejo Castelão Setúbal Portugal	7.50
Smashed Burger	17.50
Potato bun cheddar augurk uienjam smokey sauce	
Biertip Dukdalf Weizen	6

MEAT OF THE MOMENT DAGPRIJS

Met oog voor kwaliteit heeft onze keukenbrigade dit vlees geselecteerd en eventueel gerijpt in onze dry-ager voor een nóg intensere smaak.

Wijntip | Laat u adviseren door uw gastheer/vrouw

SIDES *Alle vegetarisch!*

Frites	5.50
Bourgondische friet mayonaise	
Spinazie salade	7.50
Appel venkel wasabi-sesamdressing	
Kentucky fried cauliflower	8
Bloemkool tobiko kaviaar miso-crème fraîche	
Romige aardappel gratin	7.50
Crème fraîche bieslook	



Scan de QR-code voor onze allergenenkaart.

Hoofdgerechten vis

Gekonfijte zalmfilet	23.50
Aardappel-espuma mosterd velouté krokante chips tobiko kaviaar	
Wijntip Kara Tara Chardonnay West-Kaap Zuid-Afrika	9.50
Black Cod	26.50
Gemarineerde miso botervis cider beurre blanc ingelegde appel krokante noodles	
Wijntip Le Jade Chardonnay Languedoc Frankrijk	7
Fish and Chips	23.50
Witvis in tempura beslag currysous ravigotte frites	
Wijntip Pasqua Black Label Pinot Grigio Venetië Italië	7.50

CATCH OF THE DAY DAGPRIJS

Onze keukenbrigade selecteert met zorg de beste dagverse vis, afgestemd op het seizoen!

Wijntip | Laat u adviseren door uw gastheer/vrouw

LUXE SALADE

Vis	25
Gamba tonijn zalm spinazie wasabi-sesamdressing papadum appel venkel	
Wijntip Nortico Alvarinho Vinho Verde Portugal	7.50
Caesar salad <i>Vegetarisch mogelijk!</i>	21.50
Kip little gem anjovis gepocheerd ei truffelknoflook croutons	
Wijntip Château Gassier Gassier Rosé Provence Frankrijk	8

Hoofdgerechten vega

Pasta <i>Vegetarisch!</i>	21.50
Doperwten tortelloni Parmezaan bechamel	
+ 3 gamba's	8.50
Wijntip Kara Tara Chardonnay West-Kaap Zuid-Afrika	9.50

Elke dag mag gevierd worden!

