

ONTDEK MEER VAN

RESTAURANT DUKDALF



Onze dinerkaart biedt een avond vol culinaire smaken! Ons restaurant biedt echter meer. Een unieke locatie aan het water die bruist van de energie en waar de avond vroeg begint en laat eindigt. De sfeervolle ambiance is uitermate geschikt voor een zakelijk evenement, feest, receptie of huwelijk.

De veelzijdige ruimtes kunnen flexibel worden ingedeeld, waardoor een feest van elk gewenst formaat een succes wordt. Of het nu gaat om een walking- of sitting dinner, een receptie, buffet, BBQ, babyborrel/shower of een ander evenement, wij bieden op maat gemaakte arrangementen die perfect aansluiten bij uw wensen!

Geïnteresseerd in de mogelijkheden?
Bekijk de website of informeer ernaar bij uw gastvrouw/-heer.

Restaurant Dukdalf is daarnaast:

- Centraal gelegen in Nederland (A2)
- Rolstoeltoegankelijk
- Goed bereikbaar dankzij een ruime hoeveelheid (gratis) parkeerplaatsen



DUKDALF
aan het water

DINERKAART

LANGE AVONDEN BEGINNEN VROEG



APPETIZERS

Dukdalfbol Rustiek brood ui chorizo kaas tijm knoflook	8
Zuurdesem <i>vegetarische tip van Nikki!</i> Zacht gedraaide boter specerijen sinaasappel Dukkah crunch	7.50
Pata Negra Ibérico ham dun gesneden 60 gram	14
Truffelkaas Felize <i>Vegetarisch!</i> Geitenkaas 8 weken gerijpt cumlaude brons trots uit Maasdriel kleitsenbrood krokant	9.50
Oesters naturel Citroen rode wijnazijn sjalot 3 6 stuks	11.50 22.50
Special oesters Virgin Bloody Mary 3 6 stuks	12.50 23
Gefrituurde Kerkdrielse champignons <i>Vegetarisch!</i> Eekhoortjesbrood mayonaise	7.50
Garnalen gyoza <i>Tip van Cody!</i> Hoïsin 4 stuks	9.50

APPETIZER DUKDALF **15.00 P.P.**

Een combinatie van smaken!
Vanaf 2 personen te bestellen

Truffelkaas Felize
Geitenkaas | 8 weken gerijpt | trots uit Maasdriel

Pata Negra
Ibérico ham | dun gesneden

Geitenkaas hummus
Labneh met za'atar | munt | komkommer | granaatappel | kruidenolie

Gefrituurde Kerkdrielse champignons
Eekhoortjesbrood mayonaise

Garnalen gyoza
Hoïsin

VOORGERECHTEN

Steak tartaar Amsterdams uitje krokant Drielse oude kaas piccalilly schuim crème van eidooier <i>Wijntip Grant Burge Shiraz Reserve Australië</i>	15 6
Tartaar van zalm Rode biet krokant van Sardijns brood roze peper venkel geraspte paarse bloemkool <i>Wijntip Dukdalf Selection Chardonnay Languedoc, Frankrijk</i>	14.50 5.75
Carpaccio Gefrituurde Kerkdrielse champignons mosterdzaad truffelmayonaise krokant van Drielse oude kaas zoetzure rode ui landcress hennepzaad <i>Wijntip Tierras de Murillo Tempranillo Rioja, Spanje</i>	14.50 6.75
Geitenkaas hummus <i>Vegetarische tip van Bruno!</i> Labneh met za'atar munt komkommer granaatappel kruidenolie vleugje oude geitenkaas van Felize uit Maasdriel Dukkah crunch meergranen brood <i>Wijntip Luccarelli Rosato Negroamaro Puglia, Italië</i>	12.50 5.75
Vietnamese salade <i>Vegetarisch!</i> Glasnoedels komkommer taugé wortel octodressing gepofte noedels <i>Upgrade met 3 gemarineerde gamba's</i> <i>Wijntip Macerao Semillón Unfiltered Chili</i>	13.50 + 5.00 6.00
Yakitori gelakt buikspek <i>Tip van Jeroen!</i> Balsamico-ui miso-ui crème tempura shiso komkommer <i>Wijntip Masseria Trajone Appassimento Primitivo/Negroamaro Puglia, Italië</i>	15 6.75
Dry aged bulgogi beef Brioche sriracha mayonaise avocado crème van eidooier zoetzure ui bieslook <i>Wijntip Urmeneta Merlot Central Valley, Chili</i>	16.50 5.50
Kara age Aziatisch krokante kip zwarte rijst chorizo bimi mais pico de gallo <i>Wijntip Urmeneta Carménère Central Valley, Chili</i>	14 5.75
Pastrami van wild zwijn Kweepeer pastinaak appelcompote aardpeer beukenzwam <i>Wijntip Grant Burge Shiraz Reserve Australië</i>	16 6.00
Bisque van langoustine Gamba crouton rouille zalm venkel	14.50
Pomodorusoep <i>Vegetarisch!</i> Basilicumschuim tomaat mini burrata meergranen brood	9.50
Ramenbowl <i>Vegetarisch!</i> Bouillon van en met wilde paddenstoelen edamame mais bosui gepocheerd ei wortel crispy chill-olie korianderolie	11.50

HOOFDGERECHTEN VLEES

Bij onze hoofdgerechten serveren wij standaard frites

Tournedos Babywitlof uiencompote 15-hour potato cashew-knolselderij crème aardappelkaantjes <i>Wijntip Tierras de Murillo Tempranillo Rioja, Spanje</i>	34.50 6.75
Dukdalf Klassieker Chateaubriand voor 2 personen (400gr) 69.50 <i>meerprijs per 100gr extra +15.00</i> <i>Tip van Scott!</i> Babywitlof uiencompote 15-hour potato cashew-knolselderij crème aardappelkaantjes <i>Wijntip Tierras de Murillo Tempranillo Rioja, Spanje</i>	 6.75

Eend Verschillende bereidingen van mais bietenblad jus van rode biet bietencrème <i>Wijntip Grant Burge Shiraz Reserve Australië</i>	25 6
Black Angus sukade <i>Tip van Daan!</i> Boterzacht gegaard babywitlof uiencompote 15-hour potato cashew-knolselderij crème <i>Wijntip Masseria Trajone Appassimento Primitivo/Negroamaro Puglia, Italië</i>	27 6.75
Hamburger Brioche bun bacon jam spicy cocktail saus cheddar sla tomaat crunchy fries <i>Biertip Jheronimus blond bier</i>	18.50 5.75
Kipburger Brioche bun bacon jam spicy cocktail saus cheddar sla tomaat crunchy fries <i>Biertip Jheronimus blond bier</i>	21 5.75

DRY AGED **DAGPRIJS**

Door onze vleesspecialisten zorgvuldig geselecteerd en met zorg gerijpt in onze eigen dry-ager voor de ultieme smaakervaring.

Wijntip | Laat u adviseren door uw gastheer/-vrouw

SAUZEN

Hollandaise Bearnaise Paddenstoelenjus Portjus Peppersaus	3.25
--	-------------

HOOFDGERECHTEN VIS

Bij onze hoofdgerechten serveren wij standaard frites

Gamba Tagliatelle bimi bosui venkel gemarineerde tomaatjes zeekraal schaaldierenjus <i>Wijntip Macerao Semillón Unfiltered Colchagua Valley, Chili</i>	24.50 6.00
Op de huid gebakken zalm Linzen curry courgette bosui kurkuma gepofte rijst <i>Wijntip Dukdalf Selection Chardonnay Languedoc, Frankrijk</i>	25 5.75
Corvina <i>Tip van Monic!</i> Zwarte rijst bimi venkel kruidenolie pico de gallo schaaldierenjus <i>Wijntip Terres Fumées Sauvignon Blanc Gascogne, Frankrijk</i>	24.50 5.50

CATCH OF THE DAY **DAGPRIJS**

Laat u verrassen!

Wijntip | Laat u adviseren door uw gastheer/-vrouw

SALADE

Caesar salade Aziatisch krokante kip of garnalen Parmezaanse kaas crouton tomaat ansjovis little gem gepocheerd ei pancetta caesardressing <i>Wijntip Luccarelli Rosato Negroamaro Puglia, Italië</i>	19.50 5.75
--	---------------------------------

HOOFDGERECHTEN VEGA

Bij onze hoofdgerechten serveren wij standaard frites

Variatie op maïs <i>Vegetarisch!</i> Gefrituurde polenta babymais popcorn geroosterde maïs artisjok rode biet in aceto balsamico gemarineerd	18.50
--	--------------

BIJGERECHTEN

Crispy frites <i>Vegetarisch!</i> Mayonaise	4
Zoete aardappel frites Parmezaan truffelmayonaise	6.50
Caesar salade <i>Vegetarisch!</i> Little gem ei croutons Parmezaanse kaas tomaat caesardressing	5.50
Spicy maïs <i>Vegetarisch!</i> Sriracha mayonaise	6.50

KINDERKAART

Mini carpaccio	8.00
Tomatensoep	6.00
Kipburger Sla cheddar ketchup frites	10.50
Hamburger Sla cheddar ketchup frites	11.50
Frietjes met salade en snack naar keuze Kroket, frikandel of krokante kip	7.50
Kinderijsje Ollie ijsje	4.50
2 bolletjes ijs naar keuze Slagroom	5.50

Onze wijnen

De wijnen die wij serveren, zijn zorgvuldig geselecteerd. Vraag naar onze wijnkaart voor het volledige aanbod of vraag uw gastheer/-vrouw om advies.



NIJWSBRIEF

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief. Zo ben je altijd op de hoogte van nieuwe events en updates!



Vraag gerust naar onze allergenenkaart, we helpen u graag!

DUKDALF