

**DUKDALF**

*aan het water*

LANGE  
AVONDEN  
BEGINNEN  
VROEG



## SOEPEN

- Bisque van langoustine** 14.50  
Gamba crouton | rouille | zalm | venkel
- Pomodorisoep** *Vegetarisch!* 9.50  
Basilicumschuim | tomaat | mini burrata | meergranen brood
- Ramenbowl** *Vegetarisch!* 11.50  
Bouillon van en met wilde paddenstoelen | ceps | edamame | mais | bosui | gepocheerd ei | wortel | crispy chili-olie | korianderolie

## 12-UURTJE

- Vlees** 15.50  
Pomodorisoep | hummus met een topping van buikspek | rundvleeskroket
- Vis** 16  
Bisque | hummus met een topping van garnaltjes | garnalenkroket
- Vegetarisch** *Vegetarisch!* 15  
Pomodorisoep | hummus | vegetarische kroket

## SALADE

- Caesar salade** 19.50  
Aziatisch krokante kip of garnalen | Parmezaanse kaas | crouton | tomaat | ansjovis | little gem | gepocheerd ei | pancetta | meergranen brood | caesardressing

## BROODJE (Keuze uit meergranen brood of zuurdesem)

- Broodje rundercarpaccio** 13  
Truffelmayonaise | zoetzure rode ui | landcress | Drielse oude kaas
- Broodje zalm** *Tip van Nikki!* 14  
Gepocheerd ei | rode ui | citroen | kappertjes | appel | Hollandaise saus

## KROKETTEN (Met ambachtelijk brood)

- Garnalenkroket** 14  
Furikake | zoetzure komkommer | wasabimayonaise | 2 stuks
- Rundvleeskroket** 9  
Mosterdzaad | zoetzure rode ui | savora mosterd | 2 stuks
- Vega kroket** *Vegetarisch!* 9  
Rucola | zoetzure rode ui | cep poeder | truffelmayonaise | 2 stuks

## SELECTIE VAN DE DINERKAART

### VOORGERECHT

- Steak tartaar** 15  
Amsterdams uitje | krokant Drielse oude kaas | piccalilly schuim | crème van eidooier
- Tartaar van zalm** 14.50  
Rode biet | krokant van Sardijns brood | roze peper | venkel | geraspte paarse bloemkool
- Carpaccio** 14.50  
Gefrituurde Kerkdrielse champignons | mosterdzaad | truffelmayonaise | krokant van Drielse oude kaas | zoetzure rode ui | landcress | hennepzaad
- Geitenkaas hummus** *Vegetarische tip van Bruno!* 12.50  
Labneh met za'atar | munt | komkommer | granaatappel | kruidenolie | vleugje oude geitenkaas van Felize uit Maasdriel | Dukkah crunch | meergranen brood
- Dry aged bulgogi beef** *Tip van Scott!* 16.50  
Brioche | sriracha mayonaise | avocado | crème van eidooier | zoetzure ui | bieslook

### PROEVERIJ VAN DUKDALF 19.50 p.p

(Vanaf 2 personen te bestellen)

Een selectie van onze favorieten

- Pomodorisoep**  
Basilicumschuim
- Zuurdesem**  
Zacht gedraaide boter | specerijen | sinaasappel | Dukkah crunch
- Tartaar van zalm**  
Rode biet | krokant van Sardijns brood | roze peper | venkel | geraspte paarse bloemkool
- Dry aged bulgogi beef**  
Brioche | sriracha mayonaise | avocado | crème van eidooier | zoetzure ui | bieslook
- Geitenkaas hummus**  
Labneh met za'atar | munt | komkommer | granaatappel | kruidenolie | vleugje oude geitenkaas van geitenkaasboerderij Felize uit Maasdriel | Dukkah crunch

*Tip van het team!*

### HOOFDGERECHT

- Tournedos** 29.50  
Wit brood | boterjus
- Hamburger** 18.50  
Brioche bun | bacon jam | spicy cocktailsaus | cheddar | sla | tomaat | crunchy fries
- Kipburger** 21  
Brioche bun | bacon jam | spicy cocktailsaus | cheddar | sla | tomaat | crunchy fries
- Catch of the day Laat u verrassen!** **Dagprijs**  
Wijntip | Laat u adviseren door uw gastheer/-vrouw
- Variatie op maïs** *Vegetarisch!* 18.50  
Gefrituurde polenta | babymais | popcorn | geroosterde maïs | artisjok | rode biet in aceto balsamico gemarineerd

### DESSERTS

- Dame blanche 2.0** 8.50  
Chocolade | vanille ijs | slagroom | chocoladesaus
- Banoffee pie** *Tip van Cody!* 9  
Bastogne | banaan | karamel | mascarpone | pinda | peanut butter stack
- Kaasplank** 14.50  
Vier verschillende kazen | vijgencompote | altijd met een verrassing van de geitenkaasboerderij Felize uit Maasdriel
- Sorbet, lekker eerlijk ijs** 8.50  
3 smaken | vanille | karamel zeezout | kaneel | slagroom | tuille
- Tiramisu van Scott** 9.50  
Mascarpone | Amaretto | cacao | lange vingers
- Huisgemaakte chocoladetruffels** 1.75  
Olijfolie | zeezout | lekker bij de koffie | per stuk

## APPETIZERS & LEKKER BORRELEN

- Oesters naturel** 11.50 | 22.50  
Citraen | rode wijnazijn | sjalot | 3 | 6 stuks
- Special oesters** 12.50 | 23.00  
Virgin Bloody Mary | 3 | 6 stuks
- Dukdalfbol** 8.00  
Rustiek brood | ui | chorizo | kaas | tijm | knoflook |
- Zuurdesem** *Vegetarisch!* 7.50  
Zacht gedraaide boter | specerijen | sinaasappel | Dukkah crunch
- Pata Negra** 14  
Ibérico ham | dingesneden | 60 gram
- Truffelkaas Felize** *Vegetarisch!* 9.50  
Geitenkaas | 8 weken gerijpt | cumlaude brons | trots uit de streek | kletsenbrood krokant
- Bittergarnituur | 10 stuks** 11
- Krokante kip | 6 stuks** 10  
Sriracha mayonaise
- Torpedo garnalen | 6 stuks** 10  
Chilisaus
- Bitterballen | 5 of 10 stuks** 6 | 12  
Mosterd
- Garnalen gyoza | 4 stuks** 9.50  
Hoisin
- Gefrituurde Kerkdrielse champignons** *Vegetarisch!* 7.50  
Eekhoortjesbrood mayonaise

### BEKIJK ONZE DAGKAART!

Al onze dranken, (speciaal) koffie's, (speciaal) bieren, wijnen en cocktails vindt u in onze dagkaart. Daarnaast is er een uitgebreide wijnkaart waarover uw gastheer/-vrouw u graag vertelt!

Vraag naar onze allergenenkaart