

DE DINER KAART

Genieten!

De Dikke van Dale
GRAND-CAFÉ

SOEPEN

GESERVEERD MET
BROOD EN KRUIDENBOTER

Mosterdroomsoep met bacon.	5.25
Tomatensoep met basilicumroom en pijnboompitten.	5.25
Soep van de dag	5.25

MAALTIJDSALADES

GESERVEERD MET
BROOD EN SMEERSELS

Salade De Dikke van Dale met tomaat, olijf, geitenkaas, champignons en bacon.	11.50
Winterse salade met bieten, balsamico, pecannoten en aardpeer. <i>Wijntip: Marques De Riscal Rueda.</i>	10.50

VOORGERECHTEN

Broodplankje met kruidenboter, aioli en sesam-pepercrème.	5.75
Proeverij van voorgerechten (vanaf 2 personen) een selectie van kleine gerechten om met elkaar te delen.	11.75 p.p.
Steak tartaar met truffel, cornichon, sjalot en eidooier.	10.50
Rouleau maïskip met roodlof, pancetta en pepercrème.	9.25
Argentijnse gamba met quinoa, wakame en crème avocado. <i>Wijntip: Viva La Vida Shiraz-Malbec.</i>	10.50
Gerookte zalm met augurkbavarois en zoetzure komkommer.	10.50
Gegrilde avocado met tomaattartaar, geitenkaasschuim en briochetoast.	7.75

Voor allergeneninformatie kun jij je wenden tot de bediening. Zij vertellen je er graag meer over.

Liefhebber van ultiem sappig vlees? We maken het voor je klaar in onze Broiler. Deze unieke gesloten grill -geïmporteerd uit Amerika- bereikt een temperatuur van maar liefst 1000°C. Dankzij die enorme hitte schroeit het vlees meteen dicht. Zo blijven alle sappen en smaken behouden. We laten het even rusten voor we serveren. Vervolgens kun jij genieten van mals vlees zoals je nog nooit eerder geproefd hebt.

We werken met Australisch **grain fed** rundvlees. Dit betekent dat het vee een speciaal graandieet krijgt, waardoor het vlees mooi gemarmerd is. Dit vet smelt bij de bereiding en zorgt voor een heerlijk rijke smaak en ongekende malsheid.

HOOFDGERECHTEN

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET FRIET, SALADE EN EEN SAUS NAAR KEUZE

VAN DE BROILER

Ribeye 250 gram **28.50**

Tournedos **26.50**

Black Angus **21.50**

Varkens rib-roast 400 gram **21.50**

Dry Aged Burger **16.50**

op een briochebol met tomaat, komkommer, ei, ui en Tynjetaler kaas.

T- Bone steak 400 gram **32.50**

de T-Bone steak dankt zijn naam aan het T-vormige bot. Het is de scheiding tussen twee steakssoorten: de entrecote en de ossenhaas.

SAUZEN: SPECERIJENJUS, HOLLANDAISE, PEPER, GEPOFTE KNOFLOOK, CHIMICHURRI – **EXTRA: €2,75**

VLEES

Lamsrack *met pastinaak en tijm.* **27.50**

Varkenswang *met gerookte knolselderij, truffelaardappel en eigen jus.* **18.50**

Kipsaté De Dikke van Dale *met satésaus, kroepoek en atjar.* **19.50**

Heerlijke malse huisgemarineerde spareribs **19.50**

Grillplank **25.50 p.p.**

Voor twee personen: ribeye, Black Angus, saté, spareribs, groentespies en uienringen

Surf & Turf plank **27.50 p.p.**

Voor twee personen: ribeye, Black Angus, zalm, black tiger gamba, groentespies en uienringen

Dagspecial: vlees/vis of vegetarische dagspecials

vanaf 13.50

geserveerd met friet en salade.

Bios-verrassingsmenu: *geniet van een driegangenkeuzemenu en een bezoek aan Pathé.*

29.95

VIS

Zalm met venkel, salsa verde en schuim van schaaldieren.

18.75

Wijntip: Villa don Carlos Chardonnay.

Gegrilde black tiger gamba's met knoflook, rode peper en koriander.

22.50

Wijntip: AIX, een frisse en fruitige rosé.

VEGETARISCH

Pommes duchesse met gekarameliseerde ui, wortelmousseline en hazelnootfilo.

14.50

Portobello met pompoenrisotto, gepofte tomaat en Parmezaanse kaasschotsen.

15.50

Wijntip: Cépage Merlot.

NAGERECHTEN

Grand dessert (voor twee personen) **10.50**
samen kleine gerechten delen.

**Ganache van pure
chocolade en hazelnoot** **8.75**
met cappuccinogel en nougatglacé.

Witte chocolade cheesecake **8.25**
met meringue en macadamia karamelijs.

Koffie met friandises **5.75**

Fries suikerbrood wentelteefje **7.75**
met boerenjongensijs en gel van steranijs.

Kaasplankje **9.75**
*met Friese kazen van de Zuivelhoeve Leeuwarden.
Advies: Lekker met een glaasje
10-year-old Tawny port.*

KINDERGERECHTEN

TE BESTELLEN TOT
EN MET 12 JAAR

Kopje soep **3.00**

Kipsaté of spareribs **8.75**
geserveerd met friet.

Pasta **6.50**
met ham, tomatensaus en gesmolten kaas.

Kroket of een frikandel **5.50**
geserveerd met friet.

WIJNKAART

WIT

Cépage Sauvignon Blanc (Frankrijk)

Een aangename frisse wijn met geur van groene appel.

Glas

3.85

Fles

18.75

Villa Don Carlos (Chili)

Een zachte en ronde wijn met een romig karakter en een tropisch fruitaroma.

4.10

21.00

Marques De Riscal Rueda (Spanje)

Gemaakt van de Verdejo druif. Zeer aromatische aroma's van tropisch fruit en bloemen.

4.80

23.50

Pomino Bianco (Italië)

Gemaakt van de chardonnay en Pinot Blanc druiven. Zeer verfrissende wijn met aroma's van passievrucht en appel. Met tonen van cederhout en vijgen.

5.50

29.00

Chablis (Frankrijk)

Karakteristieke Chablis van wijnhuis Joseph Drouhin.

Van de chardonnay druif met fruitige geur van mint en citroengras.

42.50

St. Kilian Mainzer Domherr (Duitsland)

Licht zoete wijn met een verfrissend zuurtje. Geuren van appel en perzik.

3.85

18.75

ROSÉ

Croix d'Or (Frankrijk)

Een frisse en fruitige rosé met de geur van veldbloemen en bosbessen.

3.90

18.75

AIX (Frankrijk)

Internationaal veelvuldig in de prijzen gevallen rosé uit de Provence.

Gemaakt van de Grenache, Cinsault en Syrah druif. Een fris, fruitige, ronde harmonieuze smaak met lange afdronk.

5.75

29.00

Rosé d'Anjou (Frankrijk)

Een mooie balans tussen fris en zoet met aroma's van bosvruchten.

3.85

18.75

ROOD	Glas	Fles
Cépage Merlot (Frankrijk) <i>Mooie geuren van bessen, bramen en laurier.</i>	3.85	18.75
Viva La Vida Shiraz-Malbec (Argentinië) <i>Rond, zacht en vol tegelijk met aroma's van pruimen, aardbei. Met tonen van vanille en kruiden.</i>	4.10	21.00
Marques De Riscal Crianza Rioja (Spanje) <i>Frisse volle wijn van de Tempranillo druif. Aroma's van rode bes en vanille met een mooie lange afdronk.</i>	4.95	25.00
Carnivor Cabernet Sauvignon (Californië) <i>"Carnivor staat bovenaan de voedselketen" uitermate geschikt bij gegrild vlees. Een bijna inktzwarte wijn, groots en complex van karakter. Smaak van donker fruit, bessen, koffie, mokka en eiken en toch een soepele afdronk.</i>	5.75	29.00
Cheval Noir Saint-Emilion (Frankrijk) <i>Klassieke Bordeaux uit de prachtige streek Saint-Emilion. Van de Merlot, Grolleau en Cabernet Sauvignon druif. Diep rood, robuust en complex en een aangename frisse fruitige neus. Nobel, rijp, robuust, rijk, complex, diepgang en een lange afdronk.</i>		42.50

De Dikke van Dale
GRAND-CAFÉ

Nieuwestad 67-69
8911 CK • Leeuwarden
058 299 0563

info@dedikkevandale.nl
www.dedikkevandale.nl

