

# DE DINER KAART

*Genieten!*

UNIEKE GESLOTEN GRILL  
UIT DE U.S.A. **BROILER** TOT 1000 °C  
EXCLUSIEF BIJ DE DIKKE

*De Dikke van Dale*  
GRAND-CAFÉ

## SOEPEN

GESERVEERD MET  
BROOD EN KRUIDENBOTER

|                                                                                                                               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Tomatensoep</b> <i>met basilicumroom</i>  | <b>6.25</b> |
| <b>Tom Kha Kai soep</b> <i>met kip, rode peper en koriander</i>                                                               | <b>6.75</b> |
| <b>Dagsoep</b> <i>vraag uw bediening</i>                                                                                      | <b>6.25</b> |

---

## SALADES

GESERVEERD MET  
BROOD EN KRUIDENBOTER

|                                                                                                                                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Vijgensalade</b> <i>Peer, blauwe kaas, paddenstoelen en balsamicodressing</i>  | <b>15.25</b> |
| <b>Vissalade</b> <i>Gerookte zalm, gamba's, tonijnsalade, gekookt ei, geroosterde tuinbonen en sesamdressing</i>                                                     | <b>15.75</b> |

---

## VOORGERECHTEN

GESERVEERD MET  
BROOD EN KRUIDENBOTER

|                                                                                                                                          |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Broodplankje</b> <i>Met diverse smeersels</i>      | <b>6.75</b>       |
| <b>Flammkuchen</b> <i>Pompoen, rode ui en rucola</i>  | <b>8.00</b>       |
| <b>Steak Tartaar</b> <i>Met little gem, sjalot, krokante kappertjes, peterselie-emulsie en kaas krokant</i>                              | <b>12.50</b>      |
| <b>Gepekeld zalm</b> <i>Zalm met bereidingen van biet</i>                                                                                | <b>12.50</b>      |
| <b>Vitello Tonnato</b> <i>Gebraden kalfsmuis met mierikswortel en tonijn crème</i>                                                       | <b>12.50</b>      |
| <b>Proeverij van voorgerechten</b> <i>Een selectie van voorgerechten<br/>(te bestellen vanaf 2 personen)</i>                             | <b>16.75 p.p.</b> |

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot de bediening. Zij vertellen u er graag meer over.

# HOOFDGERECHTEN

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

## Liefhebber vanultiem sappig vlees?

We maken het voor u 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 kunt u genieten van mals vlees zoals u dat nog nooit eerder geproefd heeft.

We werken met 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.



### Côte à L'os (ca.350 gram)

35.00

Entrecote aan het bot

### Procureur

21.00

Low en slow braadstuk, varkensvlees  
zonder bot, 16 uur gegaard op 67 graden

### Ribeye

28.75

Gemarmerd rundvlees uit de rib, zonder bot

### Dry aged burger

16.50

Op een briochebol met spek, tomaat, augurk,  
Cheddar, spiegelei, krokante ui en jalapeños

### Black Angus biefstuk

22.50

Deze biefstuk is afkomstig van Black Angus runderen.

### Surf & Turf plank

32.50 p.p.

Vanaf twee personen:  
Zalm, gamba, Black Angus biefstuk,  
buikspek, kipsaté, gegrilde groenten  
en sauzen

### Grillplank

30.50 p.p.

Vanaf twee personen:  
Black Angus biefstuk, kipsaté,  
spareribs, procureur, buikspek,  
gegrilde groenten en sauzen

SAUZEN: JUS DE VEAU, STROGANOFF, CHIMICHURRI,  
KRUIDENBOTER, PEPERSAUS, RODE WIJNSAUS.

EXTRA: 2.95

**Bios-verrassingsmenu:** Geniet van een driegangen/keuzemenu en een bezoek aan Pathé

35.00

## VEGANISTISCH

**Thaise curry** Gele curry, kokosroom, limoengras, galangawortel en kikkererwten **18.50**

---

## VEGETARISCH

**Quiche** Zoete aardappel, broccoli, brie en walnoot **16.75**

**Knolselderij steak** Geroosterde knolselderij, knolselderijpuree, afgelakt met beurre noisette **16.75**

**Risotto** Met diverse bereidingen van rode biet en een gepocheerd ei **16.25**

---

## VIS

**Fish & Chips** Kabeljauw in bierbeslag, geserveerd met dikke friet en remouladesaus **19.50**

**Zalm** Op de huid gebakken, geserveerd met een Bisque van langoustines **24.00**

---

## VLEES

**Trio van saté** Kip-, gamba- en buikspeksaté geserveerd met atjar, kroepoek en satésaus **19.75**

**Spareribs** Huisgemarineerd, geserveerd met aioli en chipotle saus **22.00**

**Sukade** Langzaam gegaard rundvlees geserveerd met Jus de veau **23.50**

---

## NAGERECHTEN

|                                                                                                         |             |                                                                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Chocolade &amp; pompoen</b><br><i>Brownie met bereidingen van pompoen en ijs van pure chocolades</i> | <b>8.75</b> | <b>Let's go bananas</b><br><i>Freakshake van bananenijs, gemalen kokos, chocoladesaus, apenkoppen en banaantjes</i> | <b>7.75</b> |
| <b>Wentelteef</b><br><i>Fries suikerbrood met kaneelroomijs en tonkabonen saus</i>                      | <b>9.50</b> | <b>Koffie met huisgemaakte friandises</b>                                                                           | <b>7.00</b> |
|                                                                                                         |             | <b>Punky Pinguïn kinderijsje</b>                                                                                    | <b>5.00</b> |

---

## KINDERGERECHTEN

GESERVEERD MET FRIET EN SALADE  
TE BESTELLEN TOT EN MET 12 JAAR

|                                             |             |                                   |             |
|---------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|-------------|
| <b>Pasta bolognese</b>                      | <b>9.75</b> | <b>Huisgemarineerde spareribs</b> | <b>9.75</b> |
| <b>Kipsaté, satésaus, kroepoek en atjar</b> | <b>9.75</b> | <b>Kroket of frikadel</b>         | <b>6.50</b> |

# WIJNKAART

## WIT

### **Cépage Sauvignon Blanc** (Frankrijk)

*Een wijn met een mooie, lichtgele kleur. In de neus frisse aroma's van groene appel en citroen. De wijn is vol en zuiver met een subtiele hint van limoen.*

**Glas**

**4.75**

**Fles**

**22.25**

### **IL Cigno Pinot Grigio** (Italië)

*Een Italiaanse wijn met geuren van wit fruit, zoals appel en peer. De smaak is zacht met frisse zuren en aroma's van bloemen en citrus.*

**5.10**

**23.75**

### **Marques De Riscal Rueda** (Spanje)

*Deze wijn heeft een strogele kleur met aroma's van tropisch fruit. Het is fris maar zacht in de mond met een aangename bittere afdrank die typerend is voor de Verdejo-druif.*

**5.65**

**28.25**

### **Torres Gran Viña Sol** (Spanje)

*Chardonnay met een heldere gouden kleur. Deze wijn heeft fijne aroma's van tropisch fruit, bloemen en een krachtige structuur. De smaak is vol en intens met de aangename invloeden van rijping op eikenhouten vaten.*

**6.20**

**30.75**

### **St. Kilian Mainzer Domherr** (Duitsland)

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

**4.50**

**21.00**

## ROSÉ

### **Croix d'Or** (Frankrijk)

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

**4.75**

**22.25**

### **Barefoot White Zinfadel Rosé** (Verenigde Staten)

*White Zinfandel is een bleekroze, fruitige en lichtzoete rosé van de blauwe zinfandel-druif. Zinfandel is dé druif van California. Met aangename aroma's van perzik, zongerijpte aardbeien, sappige peren en ananas.*

**4.75**

**22.25**

### **AIX** (Frankrijk)

*Internationaal veelvuldig in de prijzen gevallen rosé uit de Provence met Hollandse roots. Deze wijn heeft een frisse, fruitige en ronde harmonieuze smaak met een lange afdrank. Je proeft onder meer aardbei en watermeloen.*

**6.75**

**36.25**

## ROOD

### Cépage Merlot (Frankrijk)

Glas

5.10

Fles

23.75

*Aangename Merlot met mooie geuren van bessen, bramen en laurier.*

### Viva La Vida Shiraz-Malbec (Argentinië)

5.15

25.25

*Rond, zacht en tegelijk vol met aroma's van pruimen en aardbei.*

*Deze wijn heeft tonen van vanille en kruiden.*

### Marques De Riscal Rioja Crianza (Spanje)

6.55

34.75

*Volle doch frisse wijn van de Temperanillo-druif. Diepe aroma's van rode bes en vanille.*

*Met een stevige en mooie lange afdronk. Een karaktervolle wijn die de kwaliteit*

*van de gebruikte druiven toont.*

## BUBBELS

### Schlumberger (Oostenrijk) 0,2 L

Fles

6.50

*Deze mousserende wijn uit Oostenrijk is uitgegroeid tot een heuse klassieker. Het is al jarenlang de bestverkochte bubbel van het wijnhuis Schlumberger. Druivenras: Chardonnay, Pinot Blanc en Welschriesling.*

### Prosecco (Italië) 0,75L

21.00

*Pronol Prosecco is een heerlijke mousserende wijn afkomstig uit Italië gemaakt van de Glera-druif.*

*Sprankelend en aangenaam fris met aanwezige tonen van steenfruit, zoals perzik en abrikoos.*

*Heerlijk als aperitief, maar past goed bij schelpdieren en vegetarische gerechten.*

### Moët & Chandon (Frankrijk) 0,75L

75.00

*Moët Impérial Brut is de iconische champagne van het huis en wereldwijd de meest verkochte en bekendste champagne; iedere seconde wordt er ergens ter wereld een fles ontkurkt. Druivenras: Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay. Het heeft smaken van groene appel en citrusfruit, frisse nuances van mineralen en witte bloemen.*

*De Dikke van Dale*  
GRAND-CAFÉ

Nieuwestad 67-69 • 8911 CK • Leeuwarden • 058 299 0563