

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 ROOMBOTER

Tomatensoep <i>Met basilicumroom</i> 	6.75
Wartenster mosterdsoep <i>Met Friese mosterd en bacon</i>	6.75
Kerrieroomsoep <i>Met kip (kan ook vegetarisch)</i>	6.75

SALADES

Biefstuksalade <i>Ossenhaaspuntjes, sperziebonen, Parmezaanse kaas, gebakken champignons en venkel</i>	19.95
Salade De Dikke van Dale <i>Olijven, gebakken champignons, geitenkaas, tomaat en bacon (kan ook vegetarisch)</i>	16.50
Vissalade <i>Gerookte zalm, gamba's, gefrituurde kappertjes en gekookt ei</i>	18.95
Toast met roomboter	2.50

VOORGERECHTEN

Broodplankje  <i>Met diverse smeersels</i>	7.00	Gemarineerde zalmcarpaccio <i>Met een crème van mascarpone, bieslook, citroen, rucola, zongedroogde tomaat en komkommer</i>	11.50
Coeur de boeuf caprese  <i>Buffelmozzarella, basilicum en balsamicoazijn</i>	8.75	Gebakken gamba's <i>Met tomaat en chimichurri op een bedje van pappardelle</i>	10.75
Bierproeverij <i>Met drie verschillende biertjes en drie kleine gerechtjes. Vanaf twee personen.</i>	20.00 p.p.	Gemarineerde carpaccio van ossenhaas <i>Parmezaanse kaas, pompoenpitten, zongedroogde tomaatpesto en rucola</i>	12.75
<i>Proeverij ook zonder bier te bestellen (vanaf 14.50 p.p.)</i>			

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 van ultiem 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.



Chateaubriand (ca. 450 gram)

67.50

Om samen te delen

Ribeye

32.50

Gemarmerd rundvlees uit de rib, zonder bot

Black Angus biefstuk

24.00

Deze biefstuk is afkomstig van Black Angus runderen

Dry aged burger

18.00

Gegrild op onze broiler, brioche bol, bacon, oude kaas, spiegelei, krokante ui, augurk, tomaat en jalapeño-mayonaise

Bavette

27.00

Een sappig stuk vlees uit de flank van het rund, gegrild op zijn lekkerst van onze broiler

Surf & Turf plank

34.50 p.p.

Vanaf twee personen:
Zeebaars, gamba's, Black Angus biefstuk, varkenshaas, saté, gegrilde groenten en sauzen

Grillplank

32.50 p.p.

Vanaf twee personen:
Black Angus biefstuk, saté, spareribs, bavette, varkenshaas, gegrilde groenten en sauzen

SAUZEN: JUS DE VEAU, PEPERSAUS, BEURRE BLANC,
CHIMICHURRI, KRUIDENBOTER. EXTRA: 2.75

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

35.00

VEGANISTISCH

Groenten saté <i>Gemarineerde seizoensgroenten met cassave kroepoek en atjar</i>	19.50
Pulled mushroom pita <i>Oesterzwam paddestoelen, pita broodje, vegan tzatziki en coleslaw</i>	19.75

VEGETARISCH

Risotto <i>Met zomertruffeltjes en groenten</i>	19.75
Aardappel/wortelgratin <i>In laagjes opgebouwde taart van wortel, aardappel en verse kruiden</i>	19.50
Shakshuka <i>Geserveerd met pita</i>	16.75

VIS

Fish & chips <i>Kabeljauwfilet in bierbeslag geserveerd met remouladesaus</i>	19.50
Risotto met gebakken zeebaars <i>Met kruidenrisotto en chimichurri</i>	24.50

VLEES

Saté van kippendijen <i>Met satésaus, cassave kroepoek en atjar</i>	19.75
Spareribs <i>Huisgemarineerd, geserveerd met aioli en chipotle saus</i>	24.00
Rendang <i>Een Indonesische runderstoof met kokosmelk</i>	22.00
Ossobuco <i>Traditioneel bereid</i>	26.50
Varkenshaas <i>Met bacon, champignons, ui en een saus naar keuze</i>	19.50

NAGERECHTEN

Let's go berries <i>Freakshake van aardbeienijs, gemalen kokos en aardbeiensnoepjes</i>	7.75	Citroen crème brûlée <i>Met witte chocolade ijs en rood fruit</i>	8.25
Klassieke brownie <i>Met een crème van Licor 43, sinaasappel en vanille ijs</i>	9.75	Koffie met huisgemaakte friandises	7.95

KINDERGERECHTEN

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

Kinderpasta <i>met kip, tomaat, gegrilde groenten en een roomsaus</i>	9.75	Kroket of frikandel	7.50
Kipsaté <i>met satésaus, cassave kroepoek en atjar</i>	9.75	Kinderijsje <i>Met twee soorten ijs, fruit en spikkels</i>	5.00

ROOD

Tempranillo Organic (Spanje)

Van de Green Wine Company een biologische paarsrode wijn met een geur van rijp bosfruit en kruiden. Vol van smaak met een mooie afdronk.

Glas

5.25

Fles

26.25

La Linda Malbec (Argentinië)

Aroma's van rijpe pruimen, rood fruit en specerijen. Een zachte, sappige wijn met typische zachte tannines van de Malbec druif.

6.25

31.25

Marques De Riscal Rioja Crianza (Spanje)

Volle doch frisse wijn van de Tempranillo 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.

6.80

34.00

BUBBELS

Schlumberger Sparkling Brut (Oostenrijk)

Heerlijk frisse Oostenrijkse bubbel. Gemaakt volgens 'méthode traditionnelle'.

0.2L

Fles

6.75

Prosecco (Italië)

Deze in Veneto gemaakte mousserende wijn van de Glera druif is misschien wel een van de lekkerste van Italië. Fris en zuiver van smaak.

0.7L

22.50

Moët & Chandon Brut Imperial

Heerlijk frisse champagne gemaakt van de Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier druif. Aroma's en smaken van citrusfruit, groene appel, noten en witte bloemen. De receptuur dateert al uit 1869 en is door de jaren heen alleen maar verfijnd.

75.00

WIJNKAART

WIT

Miguel Torres Andic (Chili)

Sauvignon blanc met een ingetogen gele kleur. Een frisse en intense smaak met in de neus tonen van citrusvruchten zoals grapefruit.

Glas

5.25

Fles

26.25

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.

5.65

28.25

Marques De Riscal Rueda (Spanje)

Een strogele kleur met aroma's van tropisch fruit. Fris maar zacht in de mond met een aangename bittere afdronk die typerend is voor de verdejo-druif.

6.10

30.50

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.

6.50

32.50

St. Kilian Mainzer Domherr (Duitsland)

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

5.10

25.50

ROSÉ

Croix d'Or (Frankrijk)

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

5.25

25.50

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 afdronk. Je proeft onder meer aardbei en watermeloen.

6.95

34.75