

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

Tomatensoep <i>Met basilicumroom</i> ✓	6.75
Bospaddenstoelensoep <i>Met kastanjechampignons</i> ✓	6.75
Pompoensoep <i>Van in houtskool gepofte pompoen</i> ✓	6.75

SALADES

Salade Niçoise <i>Tonijn, haricots verts, gekookt ei, olijven en een ansjovis dressing</i>	16.50
Salade mediterrane <i>Tomaat, paprika, rode ui, olijven, Kalamata olijven, oregano en feta</i> ✓	16.50
Toast met roomboter	2.50

VOORGERECHTEN

Broodplankje <i>Met diverse smeersels</i> ✓	6.25
Spruiten & Geitenkaas <i>Bitterballen van spruitjes, crème van geitenkaas en een schuim van basilicum</i> ✓	8.75
Zalm <i>Koud gerookte zalm (huisgerookt) met een gepocheerd ei, hollandaisesaus geserveerd op toast van brioche brood</i>	12.50
Gamba's - 'Nduja' <i>Gamba's uit de oven met een licht pittige smeerbare Italiaanse worst en geserveerd in bisque</i>	13.50
Carpaccio Vittore <i>Geserveerd op Cipriani's wijze: namelijk dingesneden rundvlees geserveerd met een tartaarsaus</i>	12.00

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

HOOFDGERECHTEN

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN
GESERVEERD MET FRIET, WARME GROENTEN
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.



Tomahawk steak (ca. 1000 gram) **72.50**
Gemarmerd rundvlees uit de rib om samen te delen

Black Angus kogelbiefstuk **24.50**
Deze biefstuk is afkomstig van Black Angus runderen

Tournedos **38.00**
Boterzacht rundvlees van de ossenhaas

De Dikke burger **19.00**
Gegrild op onze broiler met ei, bacon, oude kaas, spicy tomatensalsa en BBQ-saus geserveerd op een brioche bol

Ribeye **32.50**
Gemarmerd rundvlees uit de rib, zonder bot

Surf & Turf plank **35.50 p.p.**

Vanaf twee personen:
Black Angus kogelbiefstuk, ribeye, gamba's, zalm, gegrilde groenten en sauzen

Grillplank **35.50 p.p.**

Vanaf twee personen:
Black Angus kogelbiefstuk, varkenshaas, Texas style chicken, ribeye, gegrilde groenten en sauzen

SAUZEN: BUTTER OF THE GODS, HOLLANDAISESAUS, JUS DE VEAU, PEPERSAUS, BOSPADDENSTOELENSAUS. EXTRA: 2.75

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

39.50

VEGETARISCH

Pompoen curry	<i>Vegan curry van op de barbecue gegaarde pompoen geserveerd met jasmijnrijst</i>	17.50
Lasagne	<i>Gemaakt van bospaddenstoelen, courgette, spinazie en geitenkaas</i>	18.50
Saganaki	<i>Traditioneel Grieks gerecht van aubergine, feta en tomaat</i>	17.50

VIS

Fish and chips	<i>Kabeljauwfilet in bierbeslag geserveerd met remouladesaus</i>	21.00
Risotto	<i>Met gebakken kabeljauw, bloemkool, kappertjes en een yoghurt-limoensaus</i>	23.50
Dorade	<i>En papillotte gegaard met groenten en geserveerd met hollandaisesaus</i>	22.50

VLEES

Saté van kippendijen	<i>Met satésaus, kroepoek en atjar</i>	19.75
Texas Style Chicken	<i>In rum en cola gemarineerde kippendijen geserveerd met een saus van blauwaderkaas</i>	21.50
Spareribs	<i>Huisgemarineerd en geserveerd met aioli en chipotlesaus</i>	24.00
Rendang	<i>Een Indonesische runderstoof met kokosmelk</i>	23.50
Kalfsstoof	<i>Kalfsvlees gestoofd in Hertog Jan Grand Prestige geserveerd met hete bliksem</i>	22.50
Varkenshaas	<i>Met gebakken knoflookchampignons, bacon, ui en een saus naar keuze</i>	21.00

NAGERECHTEN

Millefeuilles	8.25	Crème brûlée	8.75
<i>Korstdeeg met banketbakkersroom en rood fruit</i>		<i>Van stoofpeer geserveerd met vanille ijs</i>	
Bananenmousse	8.75	Koffie met huisgemaakte friandises	7.95
<i>Met gezouten karamel, walnoot, beurre noisette en karamelroomijs</i>			

KINDERGERECHTEN

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

Pasta	<i>Met kip, tomaat, gegrilde groenten en een roomsaus</i>	9.75	Kipsaté	<i>Met satésaus en atjar</i>	9.75
Snackspies	<i>Mini frikandel, bitterbal en kipnugget (2 stuks)</i>	9.75	Kinderijsje	<i>Twee soorten ijs, fruit en spikkels</i>	5.00

HIGH TEA

In De Dikke van Dale bent u ook welkom voor een lekkere High Tea.

Wij serveren u diverse theesoorten en daarbij een combinatie van heerlijke zoete en hartige hapjes.

HIGH BEER

Met de bierkennis die wij in huis hebben gaan wij u verrassen met vier verschillende gangen bier, waarbij onze koks een heerlijk gerechtje voor u hebben bereid! Leuk om te doen met een vriend of vriendin, maar net zo leuk om met grote gezelschappen van te genieten!

HIGH WINE

Een viergangen wijnmenu, waarbij we elke wijn begeleiden met een bijpassend gerechtje. Dit viergangen wijnmenu belooft een ervaring te worden, waarbij de wijn en gerechten in harmonie samenkomen om je smaakpapillen te verwennen en je zintuigen te prikkelen.

* Wil je genieten van een van onze arrangementen?
Reserveer tijdig, zo kunnen we je komst goed voorbereiden.

DINER + FILMBON

Wilt u genieten van een heerlijk driegangen verrassingsmenu gevolgd door een ontspannende filmavond bij Pathé, of wilt u iemand verrassen met dit bijzondere cadeau? Dat kan met onze Diner + Filmbon.

De Dikke van Dale
GRAND-CAFÉ

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