

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**  6.75
met crème fraîche
- Mosterdsoep** 6.75
met bacon
- Broccolisoe** 6.75
*met gerookte zalm
(of vegetarisch met geitenkaas)*

SALADES

- Salade Dikke van Dale** 16.50
*sla, komkommer, bacon, champignon,
geitenkaas, olijven, tomaat en
geroosterde tuinbonen*
- Vissalade** 17.50
*sla, komkommer, tomaat, gekookt ei, tonijnsalade,
gerookte zalm en geroosterde tuinbonen*

VOORGERECHTEN

- Broodplankje**  6.50
met diverse smeersels
- Rundercarpaccio** 13.50
*geserveerd met truffelmayo, notensla,
krokante tuinbonen en Parmezaanse kaas*
- Buikspek van de BBQ** 12.50
gelakt met unagi, coleslaw en huisgemaakte sambal
-  *Orval*

BIJGERECHTEN VUL JOUW HOOFDGERECHT AAN MET ONZE BIJGERECHTEN.

- Frisse koosalade** 4.00
van wortel, spitskool en rode kool
- Rauwkostsalade** 3.50
van komkommer, tomaat, paprika, ui en olijven
- Veggies** 4.50
gegrilde groenten van de broiler
- Friet Parmezaan** 6.50
friet met Parmezaanse kaas en truffelmayo
- Zoete Aardappelfriet** 6.50
geserveerd met truffelmayonaise

SAUZEN: Jus de veau, pepersaus, kruidenboter, truffeljus, champignonsaus **Extra: 2.75**

HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD
MET FRIET.

VIS

Fish and chips 21.00

kabeljauwfilet in bierbeslag en geserveerd met remouladesaus

 Van Daal Limoncello Witbier

Gebakken gamba's 22.50

grote gamba's met geroosterde groenten en kruidenboter

Gebakken zalm 24.00

met een reductie van tomaat en knoflook

VEGETARISCH

Lasagne 18.50

gemaakt van bospaddenstoelen, courgette, spinazie en geitenkaas

Saganaki 18.25

traditioneel Grieks gerecht van aubergine, feta en tomaat

 Fouchette Tripel

VEGANISTISCH

Groentecurry 17.50

geserveerd met rijst, bosui, rode peper, krokante ui, bloemkool, bospeen en courgette

 Goose Island IPA

BROILER + SAUS NAAR KEUZE

Black Angus biefstuk 26.50

deze biefstuk is afkomstig van Black Angus rund

Entrecôte 35.50

mals stuk vlees met vetrandje van de lende en 90 dagen graan gevoerd

De Dikke Burger 19.00

met ei, bacon, kaas, tomatensalsa, pulled chicken, BBQ saus op een brioche bol

Rib eye 37.50

gemarmerd rundvlees uit de rib zonder bot

 Monte Cristo

Varkens ribroast 29.50

(250 a 300 gram)

VLEES

Spareribs 25.00

huisgemarineerd en geserveerd met chilisaus en Chipotle saus

Saté van kippendijen 19.75

met satésaus, kroepoek en atjar

Varkenshaas 22.00

met gebakken champignons, bacon, ui en een saus naar keuze

 Keizer Karel Goud Blond

SURF & TURF PLANK

39.50 p.p.

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

GRILLPLANK

38.50 p.p.

Vanaf twee personen: Biefstuk, buikspek, varkenshaas, entrecôte, gegrilde groenten en (twee) sauzen

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.

KINDERGERECHTEN TE BESTELLEN TOT EN MET 12 JAAR.

Pannenkoek <i>met stroop en poedersuiker</i>	7.75	Snackspies <i>mini frikandel, bitterbal en kipnugget</i>	9.95
Kipspies <i>met appelmoes</i>	9.95	Kinderijsje <i>twee soorten ijs, fruit en spikkels</i>	5.00
Fish and chips <i>kabeljauwfilet met remouladesaus</i>	9.95		

NAGERECHTEN

Salted karamelflan <i>karamelroomijs en crumble van gezouten pinda's</i>	9.75	Crème Brûlée <i>geserveerd met vanille ijs</i>	9.75
Koffie met friandises	7.95	Warme appeltaart <i>met vanille ijs en slagroom</i>	9.75

WIJNEN

MEER INFO OVER ONZE WIJNEN STAAT
IN DE BITES & DRINKS KAART.

WIT

Miguel Torres Andica *Sauvignon Blanc*

Il Cigno Pinot Grigio *Pinot Grigio*

Marques de Riscal Rueda *Verdejo*

Torres Grand Viña Sol *Chardonnay*

St. Kilian Mainzer Domherr *Zoete witte wijn*

ROOD

The Green Wine Company *Tempranillo (biologisch)*

La Linda Malbec *Malbec (vegan)*

Marques de Riscal Rioja Crianza *Rioja (vegan)*

ROSÉ

Croix d'Or *Syrah Rosé*

AIX *Cinsault, Grenache Noir, Syrah*

BUBBELS

Schlumberger Sparkling Brut Classic *Mousserende wijn*

Prosecco Brut

Prosecco Rosé Brut

Moët & Chandon *Brut Impérial*

GLAS

FLES

0.21

0.21 0.71

0.21 0.71

0.751

Probeer ook eens:

GIN & TONIC

*Gordon's Pink Gin & Royal Bliss tonic.
Geserveerd met aardbeien en blauwe
bessen.*

APEROL SPRITZ

*Geserveerd met Schlumberger sparkling
brut en sinaasappel*

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 driegangenverrassingsmenu gevolgd door een ontspannende filmavond bij Pathé, of wilt u iemand verrassen met dit bijzondere cadeau? Dat kan met onze Diner + Filmbon.