

DUDOK

AAN 'T IJ


VOORGERECHT


Gerookte eendenborst 14
Met een salade van appel en witlof, piccalillydressing en croutons

Wildpaté 13
Met armagnac gewelde pruimen en gegrild brood

Kabeljauw filet 13
Gemarineerd met rode biet geserveerd met mierikswortelcrem  en gefrituurde kappertjes

Tonijn in 2 kleuren sesam 15,5
Wasabi-mayonaise, wakame en shiitake

Salade vergeten groenten 12 
Met zonnebloempitten, feta en balsamico vinaigrette

Carpaccio van choggia biet 10 
Met een dressing van appelazijn en notenolie met schorsenerenchips

 Vegetarisch

 Vegan


HOOFDGERECHT


Gebakken hertenfilet 26
Met pastinaak aardappel crème, krokant spek en calvadosjus

Gegrilde runderrib-eye 26
Met beurre maitre d'hotel, geglaceerde aardappeltjes en witlof

Harder filet 25
Met geroosterde seizoensgroente aardappelmousseline met groene kruiden en mosterd beurre blanc

Zeebaarsfilet 26
Met sauce vierge, roseval-aardappels en gegrilde groenten

Ravioli gevuld met pompoen 20 
Met ricotta, geroosterde pompoen en rucola

Veganistische groentecurry 20 
Met linzen, naanbrood en raita

DESSERT

Chocolade fudge 11,5
Chocolademousse, vanille-ijs en caramelsaus

Tarte tatin 10
Van appel met pistache roomijs, crumble en een kletsop

Kaasplateau 13,5
Met druiven, kletzenbrood en walnoten

DUDOK

AAN 'T IJ