

# DUDOK

AAN 'T IJ


## VOORGERECHT


**Rilette van gekonfijte eendenbout** 13,5  
Met pruimencompote, gegrild brood en  
Amsterdams zuur

**Kalfslende** 14  
Gegaard op lage temperatuur met  
tonijnmayonaise en kappertjes

**Gerookte zalm** 14  
Met wakame, wasabimayonaise en  
wasabicrumble

**Hollandse garnalen** 16  
Met bieslook, Marie Rose-saus en  
cherrytomaatjes

**Salade van Hollandse kropsla**  12  
Met asperges, geroosterde bloemkool met een  
dressing van gekookt ei en peterselie

**Salade met avocado**  12  
Met zoetzure rode ui, kikkererwten, tomaat en  
French dressing


## HOOFDGERECHT

**Gebakken parelhoen** 26  
Met knolselderijpuree, gekarameliseerde witlof  
en dragonjus

**Gestoomde rundersukade** 24,5  
Met polenta, gepofte prei, oesterzwammen en  
portsaus

**Scholfilet met Hollandaisesaus** 26  
Met Hollandse garnalen, bieslook, gebakken  
spinazie en aardappelmousseline

**Gebakken doradefilet** 26  
Met Roseval-aardappels, ratatouille en  
tomatencoulis

**Ravioli met ricotta en spinazie**  20  
Met parmezaanse kaas, tomaat en rucola

**Auberginecurry**  20  
Met kruidige rijst en naanbrood met raita

## DESSERT

**Vanille-crème brûlée** 11,5  
Met espresso-roomijs en een kletskep

**Cheesecake** 10  
Met frambozencoulis en yoghurtijs

**Kaasplateau** 13,5  
Met druiven, kletzenbrood en walnoten

 Vegetarisch

 Vegan

DUDOK

AAN 'T IJ