

LUNCHKAART

tot 16:00

GASTROMENU LUNCH

2-GANGEN

25,00

3-GANGEN

32,90

SOEPEN

POMPOEN

Saint Agur | lenteui | croûton | sugar snaps

8,50

GEVOGELTE VELOUTÉ

gerookte kip | noodles | wortel | sereh

8,50

SEAFOOD BISQUE

rijkelijk gevuld met vis en zeevruchten | mosselschuim

16,50

SALADES

Al onze salades worden geserveerd met brood

FRUIT DE MÊR

dagvangst | mosseltjes | scampi | coquille | zeewier | lenteui | kerrie

17,50

DUCK L'ORANGE

sinaasappel | peer | five spices | biet | dadel | pecannoot

13,50

OSSENHAAS ORIENTAL

lenteui | bospaddenstoelen | groene groentjes | teri-yaki

14,50

CEASAR

gerookte kipfilet | eitje | ansjovis | croûton | kropsla | parmezaan

12,50

VEGA

pompoen | koorabi zoetzuur | appel | basilicum | bloemkool | oude kaas | noten

11,50

ZEEBAARS SASHIMI

wortel | oestergel | krokante mosseltjes | limoenmayo | wakame

14,50

BROODJES

ambachtelijk zuurdesembrood, rijkelijk belegd

CARPACCIO BLACK ANGUS

truffel | spek | parmezaan | pijnboompitjes | rucola

12,50

KIP ORIENTAL

gebakken | pittig | paddenstoelen | uitjes | lenteui

8,50

BELGISCHE GARNALENKROKETTEN

huisgemaakt | limoenmayo

10,50

BROKKELKAAS

24 maanden gerijpt | peer met five spices | noten | rucola

11,50

KALFSTARTAAR SMOKEY

licht gerookt | pompoen | Gruyère | geconfijte sjalot | hazelnoot | krokante kappertjes | kwartelei

14,50

EGGS BENEDICT

brioche | krokante Serano | Hollandaise

14,50

SPECIALS

CLUB DIJK9

emmentaler | serano | eitje | scharrelkip | pomodori | chips

12,50

CLUB FISH

zeeduivel rilette | mosselsalade | kerrie

14,50

SUKADEBURGER

XL | grain fed | Serano | gekookt ei | sjalot | frietjes | mustard

17,50

STEAK BLACK ANGUS

Black Angus | krokante ui | sugar snaps | shiitake | pommes dauphine | koolraap | jus Madeira

21,50

GASTROTAPAS foodsharing

OESTERS

Zeeuwse creuses | citroen | frambozenvinaigrette | smooth wasabi

per stuk 3,- | gratinée 3,50

PATA NEGRA ^{80 GR}

crostini zongedroogde tomaat

17,50

GEKARAMELISEERDE GAMBA'S ⁵

kerriedip

9,50

BAPAO VAN ZOUTWATERGARNAAL ⁴

limoenmayo

8,50

COQUILLE'S GEGRILD ⁴

gerookte amandel | yuzu beurre blanc | zeewier

9,50

TATAKI VAN RUNDERHAAS

wakame | soyatruffel | gefrituurde groenten

11,50

KROKETJES VAN REYPENEAR ⁵

mosterdcrème

7,50

BRUSCHETTA ⁶

proeverij van verschillende gerechten

12,50

KREEFTBITTERBALLEN ⁵

rouilledip

11,50

ROSSINI BURGER ²

black angus | foie gras | truffel | kwartelei | sjalot | brioche

13,50

PEKING EEND LOEMPIA ⁴

hoisin

11,50

GAMBA AIOLI ⁵

knoflook | limoensoya

9,50

ZEEBAARS SASHIMI

limoen vinaigrette | wortel | oestergel | krokante mossel | tomaat | rode curry | koriander

9,50

KALFSTARTAAR

bowl | licht gerookt | pompoen | Gruyère | geconfijte sjalot | hazelnoot | krokante kappertjes | kwartelei

9,50

LAMSGEHAKTBALLEN ⁵

tikka massala | boontjes

8,50

DIJK9 MENU 57,50

4 gangen à la cartemenu inclusief (kleine glazen) wijn of bier van de Eindhovense Stadsbrouwerij

ZEEBAARS SASHIMI

limoen vinaigrette | wortel | oestergel | krokante mossel | tomaat | rode curry | koriander crunch

wijn: Grüner Veltliner Klassik | Gruber Röschitz | Weinviertel, Oostenrijk

bier: Rabarbarella | Fris, fruitig zoet met mooie rabarberzuren in de finish

*

SURF 'N TURF

buikspek oriental | coquilles | kimchee | bimi | wilde rijst | guave

wijn: Chardonnay | La Prade | Languedoc, Frankrijk

bier: 40 WATT Blond | Aromatisch, fruitig, kruidig en caramel

*

RUNDERSUCADE KROKANT

grain fed | peer en five spices | sjalotten geconfijt | pompoenchutney | brickdeeg krokant | eigen jus

wijn: Méliac rouge | Sud-Ouest, Frankrijk

bier: Oude haas dubbel | Zacht bruin bier, met een zoete achtergrond

*

CHOCOLADE SOUFFLÉ

passievrucht | cocos | pasoa | witte chocolade krokant

wijn: Viu manent noble Semillion, Chili

bier: 150 Watt Belgian Quadrupel | Krachtig, vol, romig met veel zwart fruit

GASTROMENU'S

Gelieve voor de hele tafel te bestellen

De gerechten worden met zorg buiten de kaart om samengesteld.
Natuurlijk houden wij rekening met uw wensen

3-GANGEN	32,90
3-GANGEN (VOOR/TUSSEN/HOOFD)	35,90
4-GANGEN	38,90
5-GANGEN	44,90
Liever kaas i.p.v. zoet?	4,00

WIJN

In samenwerking met diverse wijnhuizen en wijnleveranciers selecteren wij wekelijks de beste wijnen om te combineren met uw gerechten

1-GANG	6,00
2-GANGEN	12,00
3-GANGEN	18,00
4-GANGEN	24,00
5-GANGEN	30,00
Kleine glazen kan ook	

APPETIZER *wij hebben een aparte kaart voor gastrotapas*

OESTERS

Zeeuwse creuses | citroen | frambozenvinaigrette | smooth wasabi

per stuk 3,- | gratinée 3,50

PATA NEGRA ^{80 GR}

crostini zongedroogde tomaat

17,50

GEKARAMELISEERDE GAMBA'S ⁵

kerriemayo

9,50

BAPAO VAN ZOUTWATERGARNAAL ⁴

met limoen

8,50

PEKING EEND LOEMPIA ⁴

hoisin

11,50

BRUSCHETTA ⁶

proeverij van verschillende gerechten

12,50

VOORGERECHTEN

ZEEBAARS SASHIMI

limoenvinaigrette | wortel | oestergel | krokante mossel | tomaat | rode curry | koriander crunch

12,50

DUCK L'ORANGE

sinaasappel | peer | five spices | biet | dadel | pecannoot

14,50

CARPACCIO BLACK ANGUS

truffel | spekjes | pijnboompit | Parmezaan | rucola

13,50

KALFSTARTAAR SMOKEY

licht gerookt | pompoen | Gruyère | geconfijte sjalot | hazelnoot | krokante kappertjes | kwartelei

14,50

COQUILLES & FOIE GRAS

tartaar | gebakken | ganzenlevermousse | schorseneer | Seranocrunch | gel van aceto

14,50

VEGA

pompoen | koolrabi zoetzuur | appel | basilicum | bloemkoolcouscous | oude kaas | noten

10,50

TUSSENGERECHTEN

GANZENLEVER KROKANT

briochekruim | schorseneer | mosterd | peer | Calvados jus

16,50

SURF 'N TURF

buikspek oriental | coquilles | kimchee | bimi | wilde rijst | guave

15,50

ZEEDUIVEL & KREEFT

wangetjes | brick krokant | pistache | biet | koolraap | bospeen zoetzuur | basilicumvinaigrette

17,50

SOEPEN

POMPOEN

Saint Agur | lenteui | croûton | sugar snaps

8,50

GEVOGELTE VELOUTÉ

gerookte kip | noodles | wortel | sereh

8,50

SEAFOOD BISQUE

rijkelijk gevuld met vis en zeevruchten | mosselschuim

16,50

HOOFD

ZEEBAARS SKINFRIED

koolrabi zoetzuur | tomaat | rode curry | ravioli van feta-spinazie | beurre blanc van yuzu en kappertjes

21,50

ZEEDUIVEL & 1/2 KREEFT

wangetjes | koolraapcrème | pistachecrunch | bospeen zoetzuur | biet | basilicumvinaigrette

27,50

SURF 'N TURF

buikspek oriental | coquilles | kimchee | pommes soufflé | wilde rijst | oestergel | guave

23,50

GELDERSE HOENDERFILET

rondelle | bospeencrème met dragon | krokante huid | jus gevogelte | uitjes zoetzuur | pommes soufflé

21,50

RUNDERSUCADE KROKANT

grain fed | peer en five spices | sjalotten geconfijt | pompoenchutney | brickdeeg krokant | eigen jus

23,50

IERSE STEAK GEGRILD

Black Angus | krokante ui | sugar snaps | shiitake | pommes dauphine | koolraap | jus Madeira

25,50

Ladysteak | zelfde garnituur

21,50

VEGETARISCH

De chef stelt graag met u een ander vegetarisch gerecht samen

TRUFFEL ORZO

schuim van Saint Agur | groene groentjes | paddenstoelen

19,50

RAVIOLI

spinazie | feta | wortel | beurre blanc van yuzu en kappertjes

19,50

Heeft u een allergie? meld het ons!

DESSERTS

CHOCOLADE SOUFFLÉ

kers | vanille | steranijs | yoghurt | chocolate crunch

9,50

SCROPPINO

huisgemaakte limoncello | Prosecco

7,00

FRAMBOOS

twee bereidingen | witte chocolade | chocoladebros | yoghurt | merengue

8,50

MOKKA KARMEL

mousse | cocos | kruidenkoek | fudge | Frangelico | duindoornbes sorbet

8,50

KAASPLATEAU

5 kazen met diverse zoetigheden

13,50

FRIANDISES

5 verschillende zoetigheden p.p.

5,50

ESPRESSO MARTINI

after dinner cocktail | Grey Goose | Licor Valente

8,50

Wij helpen u graag met het kiezen van een dessertwijn.

vanaf

4,50

DIGESTIEF

diverse grappa's of G&T's

KOFFIE

lekker natafelen met special roast van Café Valente. Wij maken graag uw speciale coffee zoals het hoort!

COGNAC

Martell VS, Remy Martin VSOP, Courvoisier, Hennessy, Remy Martin XO, Calvados

PORT

DOW's Masterblend Ruby, Masterblend White, 10 Year Old Tawny, Nirvana

WHISKEY'S

Dimple, Jameson, Chivas Regal 12y, Glenfiddich, Lagavullin 16y, Highland park 12y, NIKKA

LIKEUR

diverse likeuren