

THE DUTCH

FOOD

COLD - STARTERS

360° Steinofenbrot 7

Miso-Birkenbutter | fermentierte Knoblauchcrème

Asian Mix Salat 12

Mirindressing | rote Zwiebel | Radieschen | gebackene Shiitake

Inka Tomaten 14

Burrata | geblämmter Pfirsich | XO – Marinade

Beef Tatar 16

Knoblauchcrème | Onsen-Ei | geröstetes Steinofenbrot

Hamachi - Ceviche 17

geblämmte Mango | Avocado | Chili

Fine de Claire Austern

Holländische Zeelandauster No. 2

Französische Felsenauster No. 2

„Classic“ | 6 Stk. 28 | pro Stk. 5

Mirin Schalotte | Garnelencrunch

„Fresh & Tasty“ | 6 Stk. 32 | pro Stk. 6

Zitrusfrucht | Gurke | Forellenkaviar

„The Dutch Rockefeller“ - Gratiniert | pro Stk. 8

Sesam-Spinat | Yuzu - Hollandaise | Röstzwiebelcrumble

Caviar Antonius Sibirian | 20g | 50g | 125g 49 | 95 | 160

Mantao Bread | Crème fraîche | Schnittlauch | gekochtes Eiweiß

HOT - STARTERS

Lackierte Aubergine 11

Schnittlauchcrème | Wildkräuter | Buchweizen

Gedämpfte Hühnchengyoza | 6 Stk. 12

Sesamsauce

Gebackene Rotschwanz Ebi-Garnele | 3 Stk. 14

Panko | Chillicrème | Frühlingslauch

Frikandel „Deluxe“ Perlhuhn 15

Gänseleber | Trüffelcrème | Schalotten | Apfel

Karaage Chicken 13

Limette | Honey-Sesamsauce

In Tempura gebackene Shoft Shell Crab | 3 Stk. 16

Bang Bang Sauce

Jakobsmuschel 17

Sake Beurre Blanc | Nordseekrabbe | Lauch

Rindertataki 19

Ponzu | rote Zwiebel | Koriander | Frühlingszwiebel

DUTCHY - SUSHI

Insideout Rolls

Sweetcorn Vegan Roll 12

Babymaistempura | Avocado | Gurke | Sesam | Yuzucrème

Lava Salmon Roll 15

Flambierter Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse | Chili

Ebifry Roll 16

Avocado | Gurke

Softshell Crab Roll 17

Unagi Sauce | Avocado | Chili

Spicy Tuna 18

Gurke | Wasabi | Bonito

Surf & Turf Roll 19

Ebifry & marmoriertes Beef | karamellierte Zwiebel

ingelegte Gurke | Chili

Sashimi

Salmon, Tuna & Hamachi 26

Rettichsalat | Wasabi

Nigiri | je 4 Stk.

Salmon 10 | Hamachi 11 | Tuna 12 | Scallop 12

Perfekt zum
Teilen und Entdecken

WE PICK-
YOU SHARE | 39

6 Gerichte aus unserer
Vorspeisenauswahl –
vom Chef persönlich
zusammengestellt.

THE DUTCH

FISCH & SEAFOOD

Gegrilltes Lachsfilet 28

Sesam Blattspinat | Pak Choy | Süsskartoffel

Seezunge 36

400-500g | Sake Beurre Blanc | bunter Mangold
cremige Kartoffelcreme

½ kanadischer Hummer 39

The Dutch Butter | hausgemachte Pommes | kleiner Salat

Upgrade

zum ½ kanadischer Hummer „Dutch Thermidor“ 45

Yuzu-Bernaise | Shiitake

Dutch Seefood 79

2 Austern | Zwei ½ kanadische Hummer

2 Jakobsmuschel | 2 Scheiben Sashimi

2 Softshell Crab | 2 x Crevette Rose



FLEISCH & CUTS

Chickenbreast 23

Kapernjus | Kopfsalat | Parmesan



Secreto vom Ibericoschwein 29

Teriyaki | Sesam | geröstete Vidalia-Zwiebel

Rib-eye - 250g 36 | 350g 45

Rinderfilet - 180g 36

fermentierte Bohnensauce | hausgemachte Pommes | kleiner Asian Salat

Dry Aged Porterhouse Steak 1 Kg 99

wilder Brokkoli | Trüffelpommes | Yuzu - Bernaise

Add some Lobster

½ Hummer 29

SIDES

Mantao Bread 5

Asian Salat 7

gebackene Shiitake

Hausgemachte Pommes Frites 6

The Dutch Holländische Sauce

Hausgemachte Trüffelpommes 8

Parmesan | Schnittlauch | Trüffelcrème

The Dutch Homemade Bitterballen 8

geschmorter Beef Short Ribs | Senfcrème

Kartoffel Croquette 7

Senfcrème

NOODLES

Getrübte Lamian Noodles 21

Trüffel | Szechuan | Wasserspinat

Add some Protein

Rinderfilet 8

Rotgarnelen | 3 Stk. 8

DESSERT

Homemade Vla 9

Kletskoppen | Himbeere

Birkensirup Crème Brûlée 12

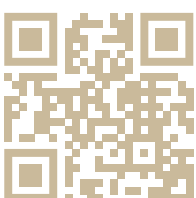
frische Beeren

Yuzutarte

Meringue | Sauerrahmeis 13

Homemade Dutch Stroopwaffel

Karamell | Vanilleeis 15



QR-Code scannen für Allergene und Zusatzstoffe

Alle Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht enthalten.