

THE DUTCH

FOOD

Perfekt zum
Teilen und Entdecken
für 2 Personen

**WE PICK-
YOU SHARE** | 45

6 Gerichte aus unserer
Vorspeisenauswahl -
vom Chef persönlich
zusammengestellt.

COLD - STARTERS

360° Steinofenbrot 9

Miso-Birkenbutter | fermentierte Knoblauchcrème

Asian Mix Salat 12

Mirindressing | rote Zwiebel | Radieschen | gebackene Shiitake

Bio Hof Frings Tomaten 15

Burrata | geblähter Pfirsich | XO - Marinade

Beef Tatar 17

Knoblauchcrème | Onsen-Ei | geröstetes Steinofenbrot

Hamachi - Ceviche 19

geblähter Mango | Avocado | Chili

Fine de Claire Austern

Holländische Zeelandauster No. 2

„Classic“ | 6 Stk. 32 | pro Stk. 6

Mirin Schalotte | Garnelencrunch

„Fresh & Tasty“ | 6 Stk. 34 | pro Stk. 7

Zitrusfrucht | Gurke | Forellenkaviar

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

Sesam-Spinat | Yuzu - Hollandaise | Röstzwiebelcrumble

Voyage Caviar Beluga Amur | 20g | 50g | 125g 40 | 80 | 139

Mantao Bread | Crème fraîche | Schnittlauch | gekochtes Eiweiß

HOT - STARTERS

Lackierte Aubergine 13

Schnittlauchcrème | Wildkräuter | Buchweizen

Gedämpfte Hühnchengyoza | 4 Stk. 12

Sesamsauce

Frikandel „Deluxe“ Perlhuhn 15

Gänseleber | Trüffelcrème | Schalotten | Apfel

The Dutch Homemade Bitterballen 8

geschmorte Beef Short Ribs | Senfcrème

Jakobsmuschel 19

Sake Beurre Blanc | Nordseekrabbe | Lauch

Rindertataki 19

Ponzu | rote Zwiebel | Koriander | Frühlingszwiebel

DUTCHY - SUSHI

Insideout Rolls

Sweetcorn Vegan Roll 14

Babymaistempura | Avocado | Gurke | Sesam | Yuzucrème

Lava Salmon Roll 17

Flambierter Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse | Chili

Spicy Tuna 21

Gurke | Wasabi | Bonito

Surf & Turf Roll 22

Ebifry & marmoriertes Beef | karamellierte Zwiebel

ingelegte Gurke | Chili

Sashimi

Salmon, Tuna & Hamachi 29

Rettichsalat | Wasabi

Nigiri | je 4 Stk.

Salmon 10 | Hamachi 11 | Tuna 12 | Scallop 12

THE DUTCH

FISCH & SEAFOOD

Gegrilltes Lachsfilet 29

Sesam Blattspinat | Pak Choy | Süsskartoffel

Seezunge 46

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

½ kanadischer Hummer 42

The Dutch Butter | hausgemachte Pommes | kleiner Salat



Dutch Seafood 129

2 Austern | 2 x ½ kanadische Hummer

2 Jakobsmuschel | 2 Scheiben Sashimi

2 Softshell Crab | 2 x Crevette Rose

UPGRADE

Caviar pro 10 g 18

Auf Wunsch
on top zu JEDEM
Gericht

FLEISCH & CUTS

Chickenbreast 27

Kapernjus | Kopfsalat | Parmesan



Secreto vom Ibericoschwein 32

Teriyaki | Sesam | Shiitake Pilz | geröstete Vidalia-Zwiebel

Rib-eye - 250g 36 | 350g 45

Rinderfilet - 200g 39 | 250g 48

fermentierte Bohnensauce | hausgemachte Pommes | kleiner Asian Salat

Dry Aged Porterhouse Steak pro 100 g 10

wilder Brokkoli | Trüffelpommes | Yuzu - Bernaise

Add on:

½ Hummer 34

SIDES

Asian Salat 7

gebackene Shiitake

Hausgemachte Pommes Frites 8

The Dutch Holländische Sauce

Hausgemachte Trüffelpommes 11

Parmesan | Schnittlauch | Trüffelcrème

Kartoffel Croquette 7

Senfcrème

NOODLES

Getrüffelte Lamian Noodles 26

Trüffel | Szechuan | Wasserspinat

Add some Protein

Rinderfilet 8

Rotgarnelen | 2 Stk. 8

DESSERT

Homemade Vla 9

Kletskoppen | Himbeere

Birkensirup Crème Brûlée 12

frische Beeren

Yuzutarte

Meringue | Sauerrahmeis 15

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.