

THE DUTCH

FOOD



COLD - STARTERS

360° Steinofenbrot 9

Miso-Birkenbutter | Kürbiskerncrème

Salat "Golden Harvest" aus Bornheim 12

Birkensirup- Vinaigrette | eingelegte Feige | kandierte Walnuss

Rotebeete & Geitenkaas 15

Apfel | eingelegter Kohlrabi | Limette

Kalbstatar 17

Pfifferlingscrème | geräucherte Birne | Belper Knolle

Dry Aged Lachsforelle „La goonery“ 21

Karnemelk | Landgurke | Mango | Chili

Fine de Claire Austern

Holländische Zeelandauster No. 2

Wahlweise

„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

The Dutch Homemade Bitterballen 8

Geschmorte Beef Short Ribs | Senfcrème

Gedämpfte Hühnchengyoza | 4 Stk. 12

Sesamsauce | Apfel | Frühlingslauch

Gerösteter Bloemenkool 14

Sauce Hollandaise | Zitrusfrucht | geröstete Macadamia

Frikandel „Deluxe“ Perlhuhn 15

Gänseleber | Trüffelcrème | Schalotten | Apfel

Rindertataki 19

Ponzu | rote Zwiebel | Koriander | Frühlingszwiebel

Jakobsmuschel 19

Sojalack | Blutwurst von Fleischerei Eckart | Aerdapple

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

Unagi & Gänseleber Roll 26

Apfel | Gurke | Meerrettich

Tatar

Tuna oder Lachs 21

Sojasauce | gebackene Reismehlchips | Oxalis

Sashimi

Salmon, Tuna & Hamachi 29

Rettichsalat | Wasabi-Kalamansi-Sorbet

Nigiri "Dutch Style" | je 4 Stk. 🔥

Salmon 10 | Hamachi 11 | Tuna 12 | Scallop 12

Alle Nigiri sind mit Zitruszesten und hausgemachten Crèmes veredelt.



THE DUTCH

FISCH & SEAFOOD

Gegrilltes Lachsfilet 29

Sesam Blattspinat | Pak Choy | Süsskartoffel

½ kanadischer Hummer 39

The Dutch Butter | hausgemachte Pommes | kleiner Salat

Gebratener Steinbutt 34

Shao Xing Reduktion | Sommertrüffel | Sellerieragout

Staudensellerie

Seezunge 46

400-500g | Sake Beurre Blanc | wilder Brokkoli

crémiger Kohlrabi | Drillinge

Dutch Seefood 129

2 Austern | 2 x ½ kanadische Hummer

2 Jakobsmuscheln | 1 Sushi Roll

2 gebackene Ebi | Sashimi & Nigiri



FLEISCH & CUTS

Paderborn Chickenbreast 27

Wiesenkräuter | allerlei Mais "eigenes Futtergebiet"

Zweierlei vom Kalb „Peters Farm“ 32

Fermentierte Knoblauch Sauce | holländische Bundmöhre

Kartoffelcroquette | geblähte Aprikose | Pfifferling

Rib-eye - 250g 36 | 350g 45

Rinderfilet - 200g 39 | 250g 48

Sesamjus | hausgemachte Pommes | kleiner Harvest Salat aus Bornheim

Dry Aged Porterhouse Steak (ca. 0,8 - 1,4 Kg)

pro 100 g 10

Yuzu - Bernaise | Wilder Brokkoli | Trüffelpommes

SIDES

Salat "Golden Harvest" 7

Eingelegte Feige | kandierte Walnuss

Kartoffel Croquette 7

Hausgemachte Pommes Frites 8

The Dutch Holländische Sauce

Hausgemachte Trüffelpommes 11

Parmesan | Schnittlauch | Trüffelcrème

NOODLES

Ricotta Hartweizennudel 26

Hokaidokürbis | Ricotta | Salbei | geröstete Cashew

Add some Protein

Rinderfilet 8

Rotgarnelen | 2 Stk. 8

DESSERT

Homemade Vla 9

Kletskoppen | Himbeere

The Dutch Stroopwaffel 15

Karamell | Vanilleeis

Sticky Rice & Ice 16

Milchreis | Passionsfrucht | Ananas | Kaffir-Limette

Holländischer Käse von Affineur Waltmann 12

Boer'n Kas Ziege | 5 Jahre alter Gouda | Früchtebrot & Feigensenf



QR-Code scannen für Allergene und Zusatzstoffe

Alle Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Trinkgelder sind nicht enthalten.