

THE DUTCH

WILLKOMMEN IM THE DUTCH!

Mit The Dutch bringe ich ein Stück entspannten Dutch Lifestyle nach Köln Junkersdorf
– inspiriert von den lebendigen Food-Concepts und der offenen Genusskultur Amsterdams und Rotterdams.

Urban, unkompliziert und voller Geschmack.

Gemeinsam mit meinem Team interpretieren wir niederländische Klassiker zeitgemäß neu

– kombiniert mit echtem französischem Handwerk und feinen asiatischen Aromen.

Tradition trifft auf kreative Einflüsse, vertraute Geschmäcker auf moderne Küche.

Unsere Küche lebt von Geselligkeit und gemeinsamen Genussmomenten.

Deshalb ist unsere Speisekarte ideal zum Teilen, Probieren und gemeinsamen Erleben konzipiert.

Gleichzeitig versteht sich jedes Gericht auch als eigenständiges À-la-carte-Erlebnis

– mit derselben Präzision und Liebe zum Detail zubereitet.

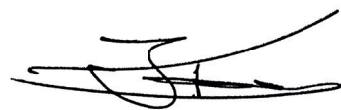
Mit unserem „Choose your Menu“-Konzept stellen Sie Ihr persönliches Menü individuell zusammen

und erleben The Dutch auf Ihre eigene Art – flexibel, entspannt und ganz nach Ihrem Geschmack.

Meine Handschrift steht für hochwertige Produkte, klare Aromen und eine moderne, weltoffene Küche.

Jedes Gericht soll überraschen, ohne seine Wurzeln zu verlieren – unkompliziert, ehrlich und voller Charakter.

Lean back, geniet & enjoy – Joshua Tepner



WE PICK - YOU SHARE 45€

Mit „We Pick You Share“ servieren wir Ihnen eine handverlesene Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen

– individuell von unserer Küche zusammengestellt und harmonisch aufeinander abgestimmt.

Freuen Sie sich auf 6 Köstlichkeiten zum Sharing für 2 Personen

– eine gemeinsame Genussreise durch die Welt von The Dutch: unkompliziert, kreativ und voller Charakter.

Perfect to share. Made to enjoy together.

SIGNATURE DISHES – *Unsere Gerichte, die nicht fehlen dürfen!*

360° Steinofenbrot 9

Miso-Birkenbutter | Tomatenfrischkäse Crème

+ Pata Negra Schinken (hauchdünn geschnitten) 80g 14

The Dutch Homemade Bitterballen | 4 Stk. 11

Geschmorte Beef Short Ribs | Senfcrème | Senfkornkaviar

Hühnchen-Gyoza | 4 Stk. 12

Teriyaki Sauce | grüner Apfel | Frühlingszwiebel | Yuzu

Frikandel „Deluxe“ Perlhuhn 15

Gänseleber | Trüffelcrème | Schalotten | Apfel

Lobsterkrokette | 2 Stk. 15

Gochuyang | Mayonnaise | Koriander | Staudensellerie

Frites Atelier by Sergio Herman

- **Pommes Frites 9** | The Dutch Holländische Sauce

- **Trüffelpommes 12** | Parmesan | Schnittlauch | Trüffelcrème

A LITTLE LUXURY NEVER HURTS NOBODY

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“ (gratinert) 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

DUTCHSTYLE - SUSHI

Insideout Rolls

Lava Salmon Roll 21

Flambierter Lachs | Avocado | Gurke
Frischkäse | Chili

Vegan Tempura Fry Spargel Roll 19

Yuzu | Avocado | grüner & weißer Spargel

Surf & Turf Roll 25

Marmoriertes Rindfleisch | Ebifrygarnele
eingelegte Gurke | Trüffel

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 12 | Hamachi 13

Tuna 14 | Beef 16

Alle Nigiri sind mit Zitruszesten
und hausgemachten
Crèmes veredelt.



STEAKES & SEAFOOD

Rib-eye - Grain Feed Qualität aus Argentinien 250g 38 | 350g 45

Rinderfilet - Grain Feed Qualität aus Argentinien 200 g 39 | 250g 48

Senfkornjus | hausgemachte Pommes | kleiner Harvest Salat aus Bornheim

Ganzer kanadischer Hummer 68

The Dutch Butter | hausgemachte Pommes | kleiner Salat

Gebratene Seezunge (500g) 46

Sake Beurre Blanc | cremiges Kartoffelpüree | wilder Brokkoli

CHOOSE YOUR MENU - Create your own experience!

Stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Vorlieben zusammen und wählen Sie zwischen einem Drei- oder Vier-Gang-Menü.

Passend zu Ihrer individuellen Menüauswahl wählen Sie Ihr Glas Wein.

Modern Dining, flexibel gedacht: zum Entdecken, Genießen und gemeinsamen Erleben.

3 Gang 65 - Vorspeise | Hauptgang | Dessert

4 Gang 75 - Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

Optional genießen Sie die Weinbegleitung (0,2 l) für einen Aufpreis von 7 €.

SEASONAL DISH - Im Einklang mit der Saison. Immer frisch mit überwiegend regionalen Produkten.

Vorspeise

Ceviche von 6 Tage gereifter

Gelbschwanzmakrele 21

Zitrusnoten | Avocado | Mango
rote Zwiebel

Beeftatar 21

Onsenei | geröstetes
Kräuterbrot | Kressesalat

Marinierte Tomaten 19

Burrata | geflammter Pfirsich
Thai-Basilikum



Zwischengang

Homemade Kibbeling 26

Ravigottesaus | asiatischer
Gurkensalat

Gebratene Jakobsmuschel

„Seemanns Art“ 34

Beurre Blanc | Nordseekrabbe
junger Lauch

Gegrillter Spitzkohl 21

Hollandaise | Petersilienöl
gebackener Kartoffelcrunch

Hauptgang

Paderborner Maispoularde 29

Gebratene Maispoulardenbrust
Thymianjus | Aprikose | Pfifferling
grüner Spargel

Black Cod „Nobu Style“ 33

Tom Kha Gai Sauce | Sesam- Wasserspinat
gebackener Knoblauch

Dry Aged Secreto & Baby Kalmar 34

Salzzitrone | weißes Bohnenpüree
grüne Waxbohne



THE DUTCH DESSERT

Homemade Vla 11

Kletskoppen | Himbeere

The Dutch Stroopwaffel 15

Karamell | Vanilleeis

Erdbeer Fashion Eclair by Patisserie Lumière 17

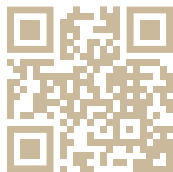
Vanillemousse | frischer Erdbeerkompott | Vanillecrème kern | Mandelsponge

Holländischer Käse von Affineur Waltmann 14

Boer'n Kas Ziege | Gouda (5 Jahre) | Fruchtebrot & Feigensenf

Individuelle Anpassungen und Sonderwünsche sind gerne gegen entsprechenden Aufpreis möglich.

QR-Code
scannen für
Allergene und
Zusatzstoffe



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