



Proef het
**BESTE, GEZONDSTE
& MEEST DUURZAME**
van eigen bodem



THE DUKE CUISINE

The Duke mag zich Dutch Cuisine-restaurant noemen. Dit betekent dat wij een samenwerkingsverband zijn aangegaan om de Nederlandse keuken en eetcultuur te promoten.

—

U vindt daarom op onze menukaart altijd minimaal één menu dat helemaal voldoet aan de principes van Dutch Cuisine. Een (h)eerlijk menu dat vooral bestaat uit lokale seizoensgroenten. Waarbij gekookt wordt zonder enige kunstmatige toevoeging, met zo min mogelijk dierlijke producten en volgens de beginselen van 'kop tot staart' en 'no waste'.

Goed dus voor mens, dier en milieu.

Wij vertellen u graag de verhalen achter onze Dutch Cuisine gerechten!



- VOORGERECHT -

Salade van diverse bieten met zachte schapenkaas van Schaepsdyck, mostarda van suikerbiet en een vinaigrette van Doesburgs mosterd

- DESSERT -

Diverse bereidingen van passievrucht en koffie met mascarpone

- HOOFDGERECHT -

Vergeeten groenten van boer Oppers met gebraiseerde MRIJ sukade

- PRIJS -

3 gangen € 46

Volgt u een speciaal dieet of heeft u een allergie? Meld het ons.