



*Een samenspel*  
VAN KLEUREN, SMAKEN  
*en texturen*

*Remco Henkes*

CHEF-KOK THE DUKE

- LUNCHMENU -

2 gangen lunchmenu € 42

3 gangen lunchmenu € 52

*(lunchmenu wordt tot 15.00 uur geserveerd)*

- SPECIALS -

Kaviaar Perle imperial (30 gram) geserveerd  
met blini's, creme fraiche en walnoten € 75

Kreeftensoep met een halve Canadese kreeft € 27

Canadese kreeft Thermidor, hele kreeft € 52

Canadese kreeft Thermidor, halve kreeft € 27

- DINER -

2 gangen € 52

3 gangen *(voor,-hoofd,- nagerecht)* € 62

4 gangen € 72

5 gangen € 82

6 gangen € 90

- WIJNARRANGEMENT -

2 gangen € 24

3 gangen € 32

4 gangen € 38

5 gangen € 46

6 gangen € 52



# THE DUKE CUISINE

## - VOORGERECHT -

---

*Kreeft met structuren van tomaat, basilicum en crème van saffraan*

*Ganzenlever in zwarte thee met carrot cake en gembersorbet*

## - TUSSENGERECHT -

---

*Japans wagyu met dashi, gyoza gevuld met wagyu stoofvlees, shiitake,  
miso crème, zeewier en soja vinaigrette*

*Asperges à la minute gerookt met een gepocheerd henne-eitje*

## - HOOFDGERECHT -

---

*Wilde zeebaars op de huid gebakken met artisjok, spinazie  
en fruits de mer ravioli's in kreeftensaus*

*Hollandse lamsrug met lamsnek van de Big Green Egg, lamszwezerik,  
jonge groenten en rozemarijn-uienjus*

## - KAAS -

---

*Kaasplateau met vijgencompote en  
huisgemaakt notenbrood*

## - DESSERT -

---

*Bereidingen van aardbei en rabarber  
met vanille hangop en citroen verveine*

*Heeft u een allergie of dieetwens? Wij horen het graag.*



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

 **THE DUKE** CUISINE

TheThe Duke Club mag zich  
een Dutch Cuisine-restaurant noemen.

—  
Wij promoten daarmee onze  
Nederlandse eetcultuur,  
dat een rijke keuken heeft  
en zich kenmerkt door gezonde,  
creatieve en duurzame gerechten.

—  
In dit menu staan de (lokale)  
seizoensgroenten in de hoofdrol  
waarbij minder dierlijke eiwitten  
worden gebruikt.



- VOORGERECHT -

*Bereidingen van wortel  
(carrot cake, bospeen van de Big Green Egg  
en gefermenteerd) met daslook schapenkaas*

- DESSERT -

*Aardbeien van Jan en Brigitte  
met witte chocolade en ijs van rabarber*

- HOOFDGERECHT -

*Asperges uit Mariaheide met boerenham,  
ei, peterselie en botersaus*

- PRIJS -

3-gangen Dutch Cuisine menu € 46

*Heeft u een allergie of dieetwens? Wij horen het graag.*