



THE DUKE CUISINE

Kijkt u ook eens in onze exclusieve restaurantkaart voor een heerlijke lunch of diner met of zonder een bijpassend wijnarrangement

2- gangen lunchmenu

€ 42,00

(indien gewenst kunnen wij dit voor u binnen één uur serveren)

Voor een aperitief bij bijvoorbeeld de openhaard hebben wij een borrelkaart

ONTBIJT

3-gangen ontbijt The Duke Club

U start met fruit van het seizoen met yoghurt en muesli. Er volgt een etagère met diverse broodjes, croissants en een eitje geserveerd naar wens

Als afsluiter van dit heerlijke ontbijt volgt een dessert

€ 26,00

Exclusief 6- gangen ontbijt The Duke Club

€ 38,00

(reserveren gewenst)

BRASSERIEKAART

	Klein	Groot
<i>Gevogeltebouillon met bospaddenstoelen</i>	€ 7,00	€ 10,00
<i>Rijkelijk gevulde visbouillon</i>	€ 7,00	€ 10,00
<i>Erwtensoup met roggebrood en spek</i>	€ 8,00	€ 11,00
<i>Tom Kha Kai met kip, gamba, bosui en rode peper</i>	€ 8,00	€ 12,00
<i>Kreeftensoep met Hollandse garnalen</i>		€ 13,50
<i>Kreeftensoep met halve kreeft</i>		€ 27,00

Onze broodjes zijn te bestellen met een bruin of wit broodje, bruin zuurdesembrood of maïsbrood.

<i>Jonge kaas</i>	€ 8,00
<i>Achterham</i>	€ 8,50
<i>Rosbief met krokant spek</i>	€ 9,50
<i>Coppa ham van de Walhoeve met olijventapenade</i>	€ 10,00
<i>Stoofvleeskroketten met piccalilly</i>	€ 9,50
<i>Gerookte zalm met avocado</i>	€ 12,50
<i>Clubsandwich met gerookte kip, spek, gebakken ei, mosterdcrème en frites, geserveerd met bruin desembrood</i>	€ 13,50
<i>Clubsandwich met gerookte zalm, zachte schapenkaas, gebakken ei, komkommer, kruiden crème fraîche en frites, geserveerd met maïsbrood</i>	€ 14,50
<i>Omelet/uitsmijter zoals u deze wenst</i>	€ 12,50
<i>“Boeren” tosti met ham, kaas en tomaat</i>	€ 9,00

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



<i>Mesclun salade met Hollandse garnalen, avocado en gerookte zalm</i>	€ 22,00
<i>Salade met een halve kreeft en saffraanmayonaise</i>	€ 27,00
<i>Caesar salade met op de Big Green Egg geroosterde kip, spek en ansjoviscrème</i>	€ 17,00
<i>Oosterse salade met kabeljauw en gamba's in panko</i>	€ 22,00

PLATES

<i>Linguine met kalfswang, paddenstoelensaus, parmezaanse kaas en rucola</i>	€ 25,00
<i>Scampi's met truffel linguine, parmezaanse kaas en rucola</i>	€ 23,00
<i>Saté met frites, kroepoek en atjar</i>	€ 17,50
<i>Eco Fields kalfsburger met brioche, truffelcrème, ganzenleverkrullen, frites en salade</i>	€ 26,00

VOORGERECHTEN

<i>Hollandse garnalen met krokante soft shell krab en mangochutney</i>	€ 18,00
<i>Steak tartaar met gemarineerde groenten, pickels en brioche</i>	€ 16,50
<i>Rundercarpaccio met truffelcrème of pesto met oude kaas van de Ruurhoeve met supplement ganzenlever</i>	€ 21,00

HOOFDGERECHTEN

<i>Rogvleugelfilet met structuren van pompoen en kreeftensaus</i>	€ 28,00
<i>Grain-fed ossenhaas met paddenstoelen en rodewijnsaus met supplement ganzenlever</i>	€ 38,50

NAGERECHTEN

<i>Palette van diverse kazen</i>	€ 16,00
<i>Red velvet met hangop, biet en appel</i>	€ 13,00
<i>Koffie complet</i>	€ 9,50



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



THE DUKE CUISINE

The 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 (lokale) seizoensgroenten in de hoofdrol waarbij minder dierlijke eiwitten worden gebruikt.



- VOORGERECHT -

—

*Aardpeer met gefermenteerde rode kool,
walnoten en zure room*

- DESSERT -

—

*Hangop, rode biet
van boer Oppers en appel*

- HOOFDGERECHT -

—

*Gebraiseerde Eco Fields kalfswang
met zuurkool, gepofte knolsoorten, witlof en
pommes amandine*

- PRIJS -

—

3-gangen Dutch Cuisine menu € 47,50

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