
CAFE • RESTAURANT
Dauphine

VOORGERECHTEN

Rode linzen-paprikasoep met gepofte paprika en dukkah	8,75	Rillettes van wilde gans met gepickelde rode ui en knoflooktoast	11,50
Wontonsoep	9,75	Garnalencocktail 'Dauphine' met avocado, grapefruit, venkel en tomaat	12,25
Artisjok met mosterdvinaigrette	10,25	Gefrituurde softshell crab met zeewiersalade en yuzumayonaise	12,25
Carpaccio van runderlende met Grana Padano en truffeldressing	10,75	Oysters Rockefeller	12,25
Jamon Ibérico de Bellota	14,75	Gerookte zalm (Bawykov en Noorse) met crème fraîche	12,25
Charcuterie Dauphine	14,75	Gnocchi met spinazie, chioggia biet, artisjok, sud sol tomaat, ricotta en parmezaan	11,25 / 16,25
Caesar salad met ansjovis, Grana Padano en een gepocheerd ei	12,00	Ravioli met truffel en Grana Padano (7 of 12 stuks)	11,25 / 16,25
Burratina met salade van fregola en tomaat met pesto crostini	12,00		

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde ossenhaas met sjalottenjus, gefrituurde polenta, geroosterde spitskool en gepofte tomaat	25,50	Gebakken kabeljauwfilet met antiboise, aardappelpuree, gegrilde groene asperges en geroosterde wortel	23,50
Rib eye (MRIJ-rund) béarnaise met frites en salade	22,50	Mosselen op Zeeuwse wijze met frites en sla	19,25
Steak tartare met frites en salade	20,25	Mosselen op Thaise wijze met frites en sla	19,75
Hamburger met frites	15,50	'Cannelloni' van aubergine gevuld met ricotta, noten, artisjok, linzen en gedroogde tomaat met tomatensaus en gefrituurde polenta	17,50
Hamburger Royale met bacon, cheddar, jalapeño pickle en frites	17,75	Aubergine-zwartebonenburger met gegrilde groenten, vegan basilicummayonaise en gepickelde komkommer	16,75
Gestoofte lamsschenkel met puree van zoete aardappel, gepofte ui en geroosterde bloemkool	22,50	Fattoush (lauwwarme Libanese salade) met o.a. gegrilde groenten, geroosterde bloemkool, kikkererwten en granaatappel	18,00
Gemarineerd piepkuiken uit de oven met frites en caponata	21,50		
Hele gegrilde dorade met yoghurt-muntsaus, citruscouscous en gegrilde groenten	23,50		

FRUITS DE MER

Klein (voor 2 personen) o.a. alikruiken, vongole, oesters, langoustines, Hollandse- en steurgarnalen, bulots, mosselen en scheermessen	39,75	Half dozijn Fines de Claires (Cancale, Bretagne)	18,50
		Half dozijn Creuses (Zeeland)	17,50
Medium (voor 2 personen) als de kleine versie, maar met één halve kreeft en king crab	77,50	Halve koude kreeft met citroenmayonaise	22,50
		King crab met citroenmayonaise	31,00
Groot (voor 2 personen) als de medium versie, maar met twee halve kreeften en king crab	89,50	Kaviaar d' Aquitaine, twintig gram van Jacobus Toet met een blini en crème fraîche	42,00

NAGERECHTEN

Dame blanche	7,75	Affogato	4,75
Mokka crème brûlée met gesuikerde peccannoten	7,75	Colonel	8,25
IJs: mango, citroen, framboos, vanille, malaga of chocolate chip	7,25	Tarte tatin van pruim met crème fraîche en amandel	9,25
Chocoladetruffelterrinen met sinaasappelijs	8,00	Eton mess met zomerfruit	8,50
Vegan chocolade-kokostaartje met frambozenijs en amandel	6,75	Bonbons van Lanskroon: 2 stuks verse slagroomtruffel	3,75
Assortiment kazen	11,50	Koek en chocolade uit Laren	vanaf 3,00