

CAFE • RESTAURANT  
*Dauphine*

---

## VOORGERECHTEN

---

Gele spliterwtensoep met gember, kurkuma, dukkah en krokante kool	8,75	Garnalencocktail 'Dauphine' met avocado, grapefruit, venkel en tomaat	12,50
Tom Kha Kai	9,75	Gefrituurde softshell crab met zeewiersalade en yuzumayonaise	12,50
Koude tomatenbouillon met tartaar van tomaat, gierst en artisjok, halloumi en gefrituurde basilicum	12,50	Oysters Rockefeller	12,50
Carpaccio (runderlende) met Grana Padano en truffeldressing	11,25	Gerookte zalm (Bawykov en Noorse) met crème fraîche	12,50
Jamon Ibérico de Bellota	14,75	Makreelmousse met hazelnoot, gemarineerde rode biet, radijs, limoengel en een crostini	12,50
Charcuterie Dauphine	15,25	Ravioli gevuld met bospaddenstoelen en pompoen met gedroogde tomaat en aardpeerchips	11,75 / 16,75
Caesar salad met ansjovis, Grana Padano en een gepocheerd ei	12,50	Ravioli met truffel en Grana Padano (7 of 12 stuks)	11,75 / 16,75
Ceviche van zeebaars met citrus-sojamayonaise, kruidensalade, pistache en gefrituurde lotuswortel	12,25		
Terrine van eendenlever en gekonfijte eend met rode uiencompote en toast van briochebrood	13,75		

---

## HOOFDGERECHTEN

---

Gegrilde ossenhaas met portjus, aardappelgratin, geroosterde spitskool en pompoen	25,50	Marokkaans gemarineerde gegrilde zeebaarsfilet met salsa verde, pittige couscous en geroosterde venkel met sinaasappel	23,50
Rib eye (MRIJ-rund) béarnaise met frites en salade	22,50	Gebakken kabeljauw met beurre blanc, zeekraal, pommes dauphine en ratatouille van wortel, meiknol en koolrabi	22,50
Steak tartare met frites en salade	20,25	Gebakken tarbotine met beurre noisette, gestoofde little gem & pommes dauphine	23,50
Hamburger met frites	16,00	Arancini van saffraanrisotto met Parmezaan, spinazie, geroosterde groenten en crème van bloemkool	19,50
Hamburger Royale met bacon, cheddar, jalapeño pickle en frites	17,75	Burger van linzen en zoete aardappel met gepickelde rode kool, gegrilde groenten, kerriemayonaise en frites	17,50
Ossobuco van lamsschenkel met pappardelle en salade	21,50	Winter fattoush met geroosterde groenten, kapucijners en granaatappel	18,00
Gestoofde kalfswang en gebakken zwezerik met madeirajus, gefrituurde polenta, groene asperges en gepofte tomaat	26,75		
Gebakken parelhoen suprême met rode uiencompote, gevogelte jus, raapstelenstampot en gekarameliseerde witlof	22,50		

---

## 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	23,50
		King crab met citroenmayonaise	32,50
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	43,50