


**DIJKERS**  
*eten & drinken*

# LUNCH

## Soep

- Pomodori soep** | basilicum | crème fraîche | pijnboompitten | bosui  6.50
- Dijkers soep** | wisselende soep 6.75

## Sandwich

Molenaarsbrood bruin of wit

**Club** | casinobrood | pastrami | zuurkool | gebakken ei | mosterdmayonaise 9.25

**Salmon roll** | gerookte zalm | surimi | romaine sla | tuinkers | yuzu-dressing 9.75

**Boerentosti** | oude kaas | ham | rode ui | tomaat | pesto | basilicummayonaise | rucola 8.50

**Crispy fish** | kabeljauw | rodekool-wortelsalade | kerriemayonaise 9.50

**Broodje Dijkers** | wisselend broodje 8.75

**Hamburger** | cheddar kaas | katenspek | tomaat | ui | sla | mayonaise | ketchup 9.25

**Warme geitenkaas** | truffelhoning | appel | rucola | noten  8.50

**Hete kip** | champignons | paprika | bosui | taugé 9.00

**Spicy gebraden gehakt** | cheddar | bosui | sambalmayonaise 9.00

# LUNCH

## Salades

<b>Orzo</b>   feta   geroosterde groenten   olijven   basilicumdressing   rucola klein   groot	11.75   15.75	✓
<b>Thaise picanha</b>   rode peper   limoen   koriander   zoetzure komkommer   srirachamayonaise klein   groot	12.50   16.25	
<b>Salade Dijkers</b>   wisselende salade	12.50   16.25	

## Kindergerechten

<b>Tosti</b>   ham-kaas   ketchup	4.25
<b>Broodje</b>   hagelslag of pindakaas	2.25
<b>Pannenkoek</b>   poedersuiker   stroop	4.75

## Flammkuchen


Traditioneel, flinterdun pizzagerecht uit de Elzas, waarbij de basis van brooddeeg wordt ingesmeerd met mosterd crème fraîche en kan worden belegd met;

<b>Lorraine</b>   katenspek   prei   oude kaas   rucola	10.50	
<b>Paddenstoelen</b>   blauwe kaas   uiencompôte   rucola	10.50	✓
<b>Flammkuchen</b> van de dag	10.50	

✓ = een (mogelijk) vegetarisch gerecht

# DINER

## Soep


**Pomodori soep** | basilicum | crème fraîche | pijnboompitten | bosui  6.50

**Dijkers soep** | wisselende soep 6.75

## Voorgerechten

**Langzaam gegaarde picanha** 10.25  
rode peper | limoen | koriander | zoetzure komkommer | srirachamayonaise

**Gestoofde shortrib** 10.50  
aubergine-kaviaar | Vadouvan-crème | bitterbal van zwezerik | lak van eigen jus

**Bloemkoolpannacotta**  9.75  
truffel | macadamia | radijs | shiso purple | enoki

**Kreeftenbisque** 9.75  
gamba-tartaar | bieslookcrème | kruidensalade | crostini

**Zeebaars** 10.50  
appelstroop | citrus-risotto | schorseneren | saus van Riesling

## Flammkuchen

Traditioneel, flinterdun pizzagerecht uit de Elzas, waarbij de basis van brooddeeg wordt ingesmeerd met mosterd crème fraîche en kan worden belegd met;

**Lorraine** | katenspek | prei | oude kaas | rucola 10.50

**Paddenstoelen** | blauwe kaas | uiencompôte | rucola  10.50

**Flammkuchen** van de dag 10.50

 = een (mogelijk) vegetarisch gerecht

# DINER

## Salades

<b>Orzo</b>   feta   geroosterde groenten   olijven   basilicumdressing   rucola klein   groot	✓ 11.75   15.75
<b>Thaise picanha</b>   rode peper   limoen   koriander   zoetzure komkommer   srirachamayonaise klein   groot	12.50   16.25
<b>Salade Dijkers</b>   wisselende salade	12.50   16.25

## Hoofdgerechten

<b>Denver steak</b> pompoenpuree   geroosterde uiencompôte   blauwe kaas kruimel   gegrilde bospeen   balsamicostroop	23.50
<b>Snoekbaars</b> risotto nero   courgette   tomaten beurre blanc   serranoham chips	19.50
<b>Eendenborst</b> polenta   spinazie   Parmezaan crème   geroosterde pistachecrumble   5 spices jus	22.50
<b>Black Angus burger</b> buffelmozzarella   pancetta   rode uien salsa   tomaat   truffelmayonaise   friet	17.50
<b>Okonomiyaki</b> gefrituurde uitjes   wakame   Japanse mayonaise   okonomiyaki-saus   Japanse salade	✓ 17.50
<b>Vangst van Dijkers</b> wisselend visgerecht	dagprijs

### SUPPLEMENT:

<b>Friet</b>	4.50
<b>Gemengde salade</b>	3.75

## Chef's Special

wisselend gerecht inspeland op seizoens- en  
streekgebonden producten.

# KIDS & DESSERTS

## Kindergerechten

<b>Pannenkoek</b>   poedersuiker   stroop	4.75
<b>Hamburger</b>   friet   salade	7.75
<b>Flammkuchen</b> margherita	7.75

## Desserts

<b>Witte chocolade Baileys ganache taart</b>   frambozensorbet   pistache-crumble	8.75
<b>Gevulde appel</b>   noten   spijs   karamel   vanille-ijs	8.75
<b>Appeltaart</b> met slagroom	4.25 4.75
<b>Cheesecake</b>   rood fruit   vanille-ijs	7.50
<b>Kaasplankje</b>   4 soorten kaas   Old Codger tawny	12.50
<b>Vijf bonbons</b> met koffie of thee <i>de bonbons zijn ook per stuk verkrijgbaar</i>	12.00 1.95

## Dessertwijn & Port

<b>Casa Silva Late Harvest</b> Semillon, Gewurztraminer   Colchagua Valley   Chili	5.50
<b>Pedro Ximenez</b> Bodegas Rey Fernando de Castilla   Spanje	5.60
<b>Dutschke Old Codger Tawny</b> Zuid-Australië	4.60
<b>Taylor Port Late Bottled</b> Vintage 2005	6.20

# ZOET & HARTIG

## Zoet

<b>Appeltaart</b>	4.25
met slagroom	4.75
<b>Huisgemaakte cheesecake</b>	4.75
<b>Vijf bonbons</b> met koffie of thee	12.00
de bonbons zijn ook per stuk verkrijgbaar	1.95

## Hartig

<b>Gemengde noten</b>	3.25
<b>Brood</b>   aioli   olie	4.75
<b>Huisgemaakte zoute stengels</b>   rozemarijn   Parmezaan	3.25
<b>Nacho's Sloppy Joe</b>   gehakt   kaas   zure room   tomatenchutney   jalapeños	8.75
<b>Bitterballen</b> (6 stuks)	5.75
<b>Kaasstengels</b> (6 stuks)	6.75
<b>Vegetarische bitterballen</b> (6 stuks)	5.75
<b>Borrelplank</b>   kaas   worst   nootjes   zoute stengels   brood	13.00

# DRANKEN

## Warme dranken

<b>Espresso   Koffie</b>	2.70
<b>Espresso macchiato</b>	2.80
<b>Cappuccino</b>	2.90
<b>Koffie verkeerd</b>	2.90
<b>Latte macchiato</b>	3.10
<b>Doppio</b>	3.70
<b>Doppio macchiato</b>	4.25
<b>Thee</b> diverse smaken	2.75
<b>Verse muntthee   Verse gemberthee</b>	3.00
<b>Special coffee</b>	9.50
Irish   French   Italian   Spanish   Mexican	
<b>Warme chocolademelk</b>	2.95
met slagroom	3.25

## Koude dranken

<b>Verse jus d'orange</b> klein   groot	3.10   5.00
<b>Frisdranken</b>	2.70
Coca Cola   Fanta   Cassis   Bitter lemon   Tonic   Sprite   Fuze tea   Fuze tea green   Ginger Ale   Rivella   Chaudfontaine still   sparkle	
<b>Chaudfontaine</b> 0.5 liter still   sparkle	5.00
<b>Sappen van 's Lands Beste</b>	3.20
appel   appel-blauwe bes   appel-cranberry   appel-peer	
<b>Chocomel</b>	2.70

## Huiswijnen

<b>Wit: Finca la Carrasca Blanco</b>	
Sauvignon, Verdejo   La Mancha   Spanje	
<b>Rosé: Les Hauts de Median</b>	
Grenache Cinsault   Languedoc   Frankrijk	
<b>Rood: Finca la Carrasca Rosso</b>	
Tempranillo   La Mancha   Spanje	
<b>Glas</b> rood   wit   rosé	4.50
<b>Fles</b> rood   wit   rosé	26.50



# DRANKEN

## Bier

### Gulpener Ur-Pilsner

fluitje | vaasje

2.85 | 3.10

### Wisselend tapbier

4.70

### Bieren op fles van Brouwerij 't IJ

#### Bio Natte

Dubbel, zacht geroosterde smaak met aardse tonen van bruine suiker, noten en pruimen, 6,5%

4.60

#### Bio Zatte

Tripel, licht zoet met fijne, droge afdronk, 8%

4.60

#### Bio Columbus

Lichtzoet met moutachtige aroma's van chocola, fruit en granen, 9%

4.60

#### Bio IPA

Donkerblond met uitgesproken hopsmaak, 7%

4.60

#### Bio IJwit

Fris witbier met licht kruidige en citrusachtige tonen, 6.5%

4.60

#### Bio Flink

Stevig blond bier met verfrissend bittere smaak, aangevuld door subtiele fruitige aroma's van frisse kruiden en rijpe sinaasappel, 4.7%

4.60

## Alcoholvrij

### Amstel Radler 0.0% | Heineken 0.0%

3.00

### Virgin gin tonic

Lekker alternatief van Seedlip

5.70

### Cava Pasdutout

Klein flesje goed voor twee glaasjes, 187 ml

6.70

## Bubbels

### Kleintje Cava

Klein flesje voor twee, 187 ml

7.00

### Cava Cristallino Jaume Serra

50% Macabeo, 35% Parellada, 15% Xarel·lo | Penedes | Spanje  
*Een aromatische, frisse en fruitige Cava.*

26.00

### Champagne Barnaut Blanc de Noir Grand Cru

Pinot Noir | Champagne | Frankrijk

*Volle, krachtige champagne met elegantie en frisheid.*

49.50

# WIJN van Wijnkoperij Moolenaar

## Wit

<b>Finca la Carrasca Blanco</b>	4.50   26.50
Sauvignon, Verdejo   La Mancha   Spanje	
<i>Heerlijk fris met een kleine hint naar limoen en een lange afdronk.</i>	
<b>Beauvignac Côtes de Thau</b>	5.50   32.00
Chardonnay   Languedoc   Frankrijk	
<i>Elegante Chardonnay met een mooie balans tussen subtiel hout en fris fruit. Met een heerlijk botertje in de afdronk.</i>	
<b>Alba Martin</b>	6.50   36.00
Albarino   Rias Baixas   Spanje	
<i>Intens en aromatisch, wijngaarden dicht bij zee geven zelfs iets lichts ziltigs in de afdronk.</i>	
<b>Alpha Zeta single vineyard "Terrapiena"</b>	31.00
Pinot Grigio   Veneto   Italië	
<i>Mooie volle Pinot Grigio met een krachtige, frisse, heerlijke lange afdronk.</i>	
<b>Martin Reinfeld</b>	31.00
Grüner Veltliner   Burgenland   Oostenrijk	
<i>Mineraal, aromatisch, wat later geoogst, geeft net wat meer karakter aan de Grüner Veltliner.</i>	
<b>Olifantsberg</b>	32.50
Chenin Blanc   Western Cape   Zuid Afrika	
<i>Sappig rijp wit fruit met een heerlijke afdronk met tonen van hout. Lekker bij vrijwel alles uit de zee en pittige en kruidige gerechten.</i>	
<b>Van Volxem Schieffer</b>	35.00
Riesling   Saar   Duitsland	
<i>Prachtige droge Riesling met een mooie mineraliteit. Van de steile hellingen met leisteen langs de rivier de Saar tussen Trier en Koblenz. Mooi bij lichte visgerechten of wat pittigere salades.</i>	

## Bubbels

<b>Kleintje Cava</b>	7.00
Klein flesje voor twee, 187 ml	
<b>Cava Cristallino Jaume Serra</b>	23.00
50% Macabeo, 35% Parelada, 15% Xarel-lo   Penedes   Spanje	
<i>Een aromatische, frisse en fruitige Cava.</i>	
<b>Champagne Barnaut Blanc de Noir Grand Cru</b>	48.50
Pinot Noir   Champagne   Frankrijk	
<i>Volle, krachtige champagne met elegantie en frisheid.</i>	

# WIJN van Wijnkoperij Moolenaar

## Rosé

### **Les Hauts de Median bio**

4.50 | 26.50

Grenache, Cinsault | Languedoc | Frankrijk

*Tonen van fris rood fruit zoals frambozen en aardbeien in geur en smaak.*

## Rood

### **Finca la Carrasca Rosso**

4.50 | 26.50

Tempranillo | La Mancha | Spanje

*Heerlijk sappige en kruidige Tempranillo met lichte houtlagering.*

### **I Muri**

5.50 | 32.00

Negroamaro | Puglia | Italië

*Aroma's van zwarte bessen, lichte kruidigheid en fluweelzacht.*

*Mooi in combinatie met pasta's, vleesgerechten en een kaasplankje.*

### **Domaine de la Baume "Les Thermes"**

6.50 | 36.00

Cabernet Sauvignon | Languedoc | Frankrijk

*Krachtig zwart fruit met tonen van zwarte bessen. Vol en zacht intens fruit met een kruidige bite. Meatlovers wine, heerlijk bij Denver steak of hamburger.*

### **Zinio Rioja Crianza**

32.00

Tempranillo | Rioja Alta | Spanje

*Aroma's van rood fruit en kruiden met geroosterde tonen. Rijpe tannines, goed uitgebalanceerd en goed gestructureerd. Ideaal bij gegrilde groenten, rood vlees en kaas.*

### **Iris**

30,00

Malbec | Mendoza | Argentinië

*Een jonge, fruitige Malbec uit Lujan de Cuyo in Mendoza. Zacht, kruidig, donker fruit met een soepele afdronk. Heerlijk!*

### **Dutschke Uncle**

35.00

Syrah Merlot Cabernet Sauvignon | Barossa Valley | Australië

*Een volle rode wijn met rijp bessenfruit en een verleidelijke kruidigheid. Uitbundige geur en volle zachte smaak, vlezig met zachte bitters, vanille en veel fruit.*

### **Geil**

33.50

Spätburgunder | Rheinhessen | Duitsland

*Fijne Spätburgunder met mooie aardsheid en zacht bosfruit. Knappe lengte en balans.*