

DINER

VAN 17 TOT 21 UUR

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP  6,5
Trostomaat, rode paprika, peterselie, croutons

SOEP VAN HET MOMENT 6,5
Seizoensgebonden, marktaanbod

SALADE CAESAR 15,5
Gegrilde kipfilet, little gem sla, Parmezaanse kaas, croutons, dressing, scharrelei

SALADE RICHE 19,5
Maaltijdsalade, mesclun, little gem, gerookte zalm, avocado, gerookte makreel, krokante gamba's, pompoenpitten, citroen dressing

VEGETARISCHE SALADE  14
Witlof, peer, broad beans, Rotterdamse oude kaas, hangop met blauwe bes

CARPACCIO 13
Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten, rucola

QUICHE  9,5
Spinazie, geitenkaas, pijnboompitten, pesto, salade courgette, tomaat

VITELLO TONNATO 11,5
Kalfsvlees voorbereid op de Green Egg, tonijn mayonaise, gemarineerde rauwe tonijn, tomaat, crème piment, rucola

SUSHI URAMAKI (8 STUKS) 12,5
Inside out, krab, avocado, furikake, komkommer, Japanse mayonaise, soja

FLAMMKUCHEN 15
Crème fraîche, spek, ui, courgette, tomaat, scharrelei, kaas

Onze voorgerechten zijn ook tijdens de lunch te bestellen.

Speciale dieetwensen?

Laat het ons weten, wij houden er graag rekening mee.

 VEGETARISCH /  VEGAN

BURGERS

BEEFBURGER, 180 GR 19
Hamburgerbol, tomaat, bacon, cheddar, smokey tomatensalsa, Jalapeño rauwkostsalade, frites

PLANTAARDIGE BURGER  19
Redefine meat, vegan, smokey tomatensalsa, Jalapeño, rauwkostsalade, tomaat, frites

SUPPL. VEGAN CHEDDARKAAS 1,5

THAISE VISBURGER 19
Burger van Noordzee vis, sereh, gember, chili, koriander, met komkommer, sesam, taugé, mangochutney, frites

SPECIALS UIT ONZE DRY AGER EEN MOOI STUK GERIJPT VLEES

Voor 2 personen.

De chef bereidt op onze "Green Egg" voor u een heerlijk gerecht en zal deze met passend garnituur en saus serveren. Om de beste smaak en kwaliteit te garanderen zal onze chef enige bereidingstijd en het vlees enige rusttijd nodig hebben. Voor de ultieme smaak hanteren wij doorgaans ongeveer 40 minuten.

CÔTE DE BOEUF	950 GR	72,5
TOMAHAWK STEAK	950 GR	75,5

Hij valt meteen op, de speciale koeling naast onze bar met daarin de stukken vlees achter glas. Het is een speciale rijpingskast, waarin vlees door een proces van temperatuur en luchtvochtigheid gerijpt wordt zodat het extra mals en smakelijk wordt. Het product heet dry-aged meat en het begeleiden van dit proces en het bereiden van het vlees is vakwerk.

Speciaal uit onze Dry Ager serveren wij voor u de mooiste gerijpte technische delen. Al het vlees is minimaal 28 dagen onder de beste omstandigheden gerijpt, en dat PROEFT u!

VERSE, EERLIJKE PRODUCTEN

AMBACHTELIJK BEREID

WEDDEN DAT U DAT PROEFT?

HOOFDGERECHTEN

CHEF'S SPECIAL

Creatief gerecht van onze keukenbrigade met ingrediënten uit het seizoen

DAGPRIJS

ZEEBAARSFILET

Op de huid gebakken, risotto, mosselen, king boleet, tuinkruiden, saffraan beurre blanc

24

FISH 'N CHIPS, 200 GR

Kabeljauwfilet, remouladesaus, citroen, rauwkostsalade, frites

16

RAVIOLI

Gevuld met pompoen, wintergroenten, paddenstoelen, tuinkruidenroom, rasp van gepekeld eidooier, Parmezaanse kaas krokant

18

SATÉ, 200 GR

Kipfilet, Indische pindasaus, Jasmijn rijst, kroepoek, zoetzure komkommer met sesam

19

SLOW COOKED SUKADE

Runder sukade, langzaam gegaard, eigen jus, krokante kalfswang, gefermenteerde grove mosterd

24,5

SUKADE STEAK, 180 GRAM

Grainfed, Black Angus rund, met passend garnituur en saus naar keuze

26

LADY STEAK, 150 GRAM

Kogelbiefstuk, Aberdeen Angus rund, met passend garnituur en saus naar keuze

23

Onze steaks worden geserveerd met passend garnituur en saus naar keuze:
Rode wijn jus | Kruidenboter | Peppersaus

2

SPECIALS

Onze keukenbrigade heeft voor u een aantal creatieve gerechten ontwikkeld! Zowel echte 'Duinrand' specialiteiten als nieuwe creaties om te proeven of om samen te delen. Alle gerechten zijn wat kleiner van formaat.

ZALM

Gepekeld met rode biet, mierikswortel, frisse salsa van tapioca en citroen, Yuzu gel

10

STEAK TARTAAR

Rundvlees, polenta met pompoen, kruiden olie, cornichon, appelkappertjes, truffelmayonaise

10

BOUILLABAISSE

Soep van diverse vissoorten, schaaldieren, toast en rouille

11

BALLONTINE

Groene kool, Seitan, duxelle paddenstoelen, walnoot, bundelzwam, pompoen puree, saus van eekhoortjesbrood

14

SCHELVIS FILET

Op de huid gebakken, Fregola, dadel, walnoten, saus met Vadouvan

15

WILDZWIJNHAAS

Filet van wildzwijn, strüdel met stoverij van hert, pommes confit, chutney bataat – abrikoos en pompoen

16

FEEL WELCOME YOU ARE OUR SPECIAL GUEST

Onze gerechten worden met liefde bereid door gepassioneerde vakmensen. Uw gerecht is hierdoor ambachtelijk en puur.

En dat proeft u!

Bij Restaurant Paviljoen de Duinrand werken we uitsluitend met verse, eerlijke producten waarbij we grote waarde hechten aan het welzijn van dier en natuur.

GENIET!

