

# AAN DE DIJCK

Restaurant | Bar | Events | Feesten & Partijen | Bruiloften

In maart 2018 zijn wij Restaurant & Bar 'Aan de Dijk' gestart. Een nieuwe zaak, met een vernieuwend concept. Een droom die uit is gekomen en waar vol passie en liefde voor het vak wordt gewerkt aan een beleving voor u!

In de keuken staat onze "JOSPER Grilloven": de nieuwste manier van bereiden van robuuste gerechten met kracht. De Josper draait volledig op houtskool, dus er komt geen elektriciteit of gas aan te pas. Het houtskool in de afgesloten Josper oven wordt intens heet (>400 c) waardoor er een heerlijke 'smokey-taste' ontstaat.

Niet al onze gerechten op de kaart komen van de Josper. De gerechten die op de Josper bereid worden staan aangegeven met:



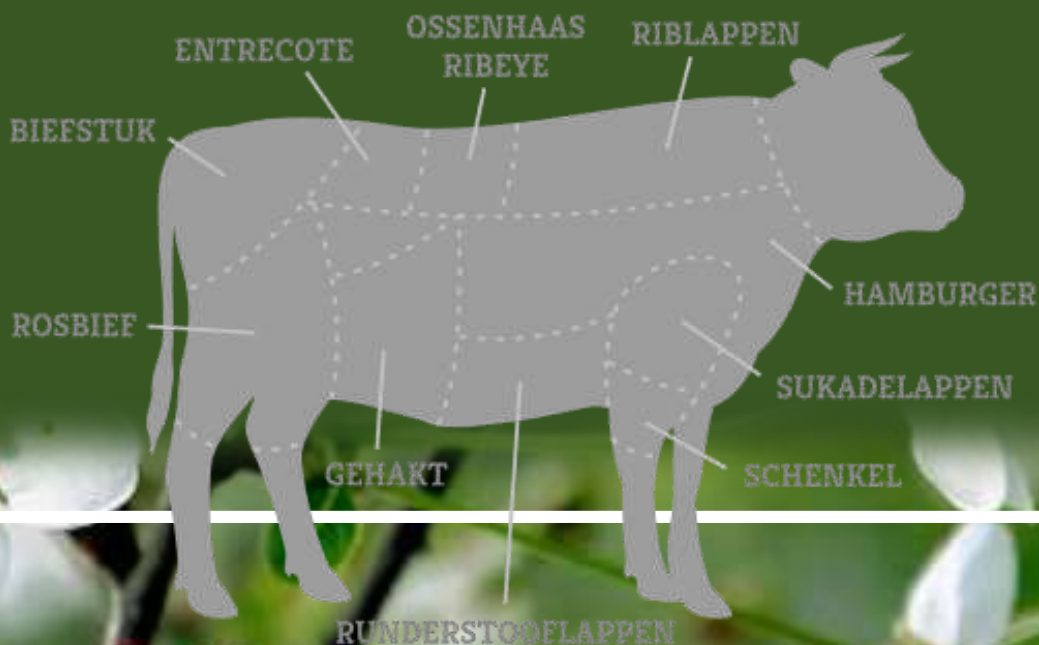
De naam zegt het al.. Het ligt aan de dijk en dat betekent natuurlijk ook; aan het water! Ons ruime terras kijkt uit over het water, wat ervoor zorgt dat u zowel buiten als binnen kunt genieten van ons restaurant. Een ongedwongen zaak, zowel zakelijk als voor uw ontspanning. Onze brigade staat van woensdag t/m zondag voor u klaar voor een heerlijke koffie, een lunch of diner of uw feest!

## Er valt altijd iets te vieren aan de Dijk!

Naast ons restaurant en terras beschikken wij ook over een feestzaal waar u met uw gezelschap kunt genieten van al het lekkers dat onze keuken en bar te bieden heeft!

Het is ook mogelijk om de volledige locatie af te huren.

U vraagt, wij draaien. Onder dit motto zorgen wij graag dat u het aan niets ontbreekt! Grote en kleine groepen, bruiloften of jubilea, borrels, barbecues of buffetten. Alles kan! Wij zullen ervoor zorgen dat u en al uw gasten met veel plezier terug zullen kijken op uw dag!



## VOOR

Carpaccio € 10,50

Kruidenvinaigrette - krokante pancetta  
+ truffelmayonaise: € 1,00

Spicy gamba's € 9,20

Knoflookolie – stokbrood



Vitello Tonnato € 11,50

Tonijnmayonaise - gedroogde tomaatjes -  
olijven - kappertjes

Salade geitenkaas € 9,75 ✓

Granaatappeldressing - vijgen -  
bladerdeegcroutons

Gerookte zalm € 10,20

Avocado - af gegarneerd met Hollandse garnalen

Pappardelle met ragu € 9,90

Rucola - Toscaans - Parmazaanse kaas

## VAN DE PLANK

'GELUK KUN JE VERMENIGVULDIGEN DOOR  
TE DELEN'

Dijckplank 9,95 p.p.

Soepje - gamba's in kruidenolie - serranoham -  
truffelsalami - ossenworst - brood - boter - aioli -  
kaasbitterballen - zalm - ingemaakte groenten

Vleesplank € 10,50 p.p.

Serranoham - truffelsalami - gerookte biefstuk -  
busbroodje Groene Hart - mini hamburger

Bier 'Macho's' € 3,75 p.p.

Nacho's met gehakt & tomaat - gesmolten kaas -crème  
fraîche - chili saus

Min. 2 personen

## SMEREN

Brood met smeersels

€ 5,50

# AAN DE DIJCK

Heeft u een  
allergie? Geef het  
even aan, dan  
kunnen wij hier  
rekening mee  
houden.



## SOEPEEN



Tomatensoep € 5,20 ✓

Geroosterde tomaat - mascarpone crème -  
stokbrood

Mosterdsoep € 6,50 ✓

Tuinkers - stokbrood

Kippen bouillon € 5,50

Met een kwartelei - stokbrood  
- garnituur

# HOOFDGERECHTEN

Kalfsbiefstuk € 19,90

*Cambozola - saliejus*

Kip van de Jopser € 18,50

*Dikke friet - coleslaw*

Spareribs € 17,50

*Van het varken - ribben - gelakt met honing*

Oeuf en cocotte € 16,25

*Uit de Jospser - Rozeval aardappels - paprika - courgette - ei*

Vlaamse stoverij € 19,50

*Van het rund - riblap - Leffe bruin - dikke friet - truffelmayo*

Skreifilet € 17,85

*Risotto - kaassaus*

Zalmfilet € 18,25

*Groenten - bisque van gamba*

Waards biefstuk € 19,50

*Van het rund - zijlende / kogel - rode wijn jus - haricoverts - spek*

Oosters gekruide kipspies € 16,50

*Gekruide rijst - crème fraîche - cassave chips - dukkah*

Pepersaus of stroganoffsaus bij je gerecht? + € 1,00

Alle gerechten worden geserveerd met friet en salade.

## BURGER

Dijckburger € 16,50

*Waardse burger - gebakken ui - tomaat - spek - augurk - burgersaus - gebakken ei*

*Kaas erop? + € 0,75*



## MET Z'N 2

Dubbele Entrecote € 22,75 p.p.

*Van het rib van het rund - 2 sauzen*

Min. 2 personen



# NOG NIET VOL?

Chocolade proeverij € 9,50

*Witte chocolade mousse - brownie - soesje -  
chocoladeschots - witte chocolade ijs*

Crème brûlée Whiskey - Baileys € 7,50

*Passievruchtijs*

Cheesecake frambozen & witte chocolade € 8,50

*Walnotenijs - lemon curd*

Babse soes € 7,50

*Gevuld met slagroom - vanille ijs -  
warme chocoladesaus*

Kaas € 8,50

*Boeren kazen van kaasboerderij Jongehoeve*

## FREAKY

Freaky Cherry € 8,25

*Warme kersen - vanille ijs - gebrand eiwit - zoethout*

Freaky Macaron € 8,25

*Sorbetijs - soesjes - gemarineerde blauwe bessen*

Freaky Kinderdroom € 5,75

*Vanille ijs - donut - zoet lekkers*

Maak je leuke foto's?

Wij zien ze ook graag voorbij  
komen!

Facebook & Instagram:

@aandedijck #aandedijck



# AAN DE DIJCK

## DESSERT PLANK

'ER IS GENOEG VOOR  
IEDEREEN..'

*Diverse lekkernijen - alleen per tafel te bestellen -  
iedereen doet dus mee! € 9,50 p.p.*



# KOFFIE

<b>Koffie</b>	€ 2,30
<b>Espresso</b>	€ 2,30
<b>Dubbele Espresso</b>	€ 3,90
<b>Cappuccino</b>	€ 2,50
<b>Koffie Verkeerd</b>	€ 2,50
<b>Latte Macchiato</b>	€ 2,90
met smaakje:	€ 3,95

Vraag naar de smaakjes bij de bediening

<b>Warme chocolademelk</b>	€ 2,50
met slagroom	€ 2,65
<b>Thee</b>	€ 2,30
<b>Verse muntthee</b>	€ 3,00
<b>Irish Coffee (Jameson)</b>	€ 6,00
<b>Spanish Coffee (Tia Maria)</b>	€ 6,00
<b>French Coffee (Grand marnier)</b>	€ 6,00
<b>Italian Coffee (Amaretto)</b>	€ 6,00

Kijk de koffiekaart op tafel voor de speciale koffies

# COGNAC

<b>Courvoisier</b>	€ 5,25
<b>Remy Martin</b>	€ 5,35
<b>Calvados</b>	€ 4,50
<b>Grappa</b>	€ 4,50
<b>Hennesy</b>	€ 4,50

# LIKEUREN

<b>Tia Maria</b>	€ 4,00
<b>Baileys</b>	€ 4,00
<b>Likeur 43</b>	€ 4,00
<b>Amaretto</b>	€ 4,00
<b>Cointreau</b>	€ 4,00
<b>Drambuie</b>	€ 4,00
<b>Grand Marnier</b>	€ 4,00
<b>Sambuca</b>	€ 4,00
<b>Limoncello</b>	€ 4,00
<b>Kahlua</b>	€ 4,00

# WHISKEY

<b>Famous Grouse</b>	€ 4,50
<b>Jameson</b>	€ 4,00
<b>Jack Daniels</b>	€ 4,00
<b>JW Red label</b>	€ 4,50
<b>JW Black label</b>	€ 6,25
<b>Ballentines</b>	€ 3,80
<b>Four Roses</b>	€ 4,00
<b>Glenfiddich</b>	€ 5,20
<b>Southern Comfort</b>	€ 4,50