

Van de kaart

HARTIG

Doperwt	crème fraîche kerrieplant roos bieslook
Aardappel	augurk dille andijvie hooi
Rund	tartaar laurier bieslook ei +5
Prei	verveine codium boerenkaas jalapeño
Spruit	pompoen habanero goudsbes <i>Supplement rivierkreeft +3</i>
Aardpeer	knoflook witlof shiitake lavas
Snoekbaars	palmkool mierikswortel saffraan zuurdesem +5
Venkel	boekweit zonnebloem ketjapucijner zwarte bes <i>Supplement duif +5</i>
Knolselderij	kastanje citroentijm daslook appel <i>Supplement Berkshire +3</i>

ZOET

Braam	appel roze vierbloesem hazelnoot rozemarijn
Pompoen	duindoorn walnoot cantaloupe douglas
Yoghurt	souffle fijnspar boekweit citroengeranium +5
Kaas	Nederlands met bijpassend garnituur 5 stuks <i>7 stuks, supplement +3</i>

Moestuinmenu

Flora uit de tuin met eieren van eigen kippen en zuivel uit het Groene Hart.

	Menu	Wijn/sap	Halve glazen
6 gangen	90	60	40
9 gangen	115	90	60

Poldermenu

Flora en Fauna, lokaal en duurzaam opgegroeid, gevangen of bejaagd.

	Menu	Wijn/sap	Halve glazen
6 gangen	100	60	40
9 gangen	130	90	60

Van de kaart

Maak zelf een keuze uit de gerechten hiernaast.

3 gerechten	65
4 gerechten	80

Menu óf van de kaart alleen per tafel te bestellen.
Vanaf 5 personen serveren wij enkel het menu.

Reinier Kempenaar, eigenaar van de Dyck, gooide in 2012 het roer om. Hij bouwde zijn conventionele akkerbouwbedrijf om tot de Dyck. Een grotendeels zelfvoorzienend fine dining restaurant en vergader- en trouwlocatie. Reinier teelde vooral aardappelen, uien en zonnebloemen. Nu groeien er in de moestuin meer dan 100 verschillende gewassen.

Telen met respect voor omgeving en natuur, niet meer nemen dan je nodig hebt en met zorg bereiden tot iets moois bij jou aan tafel, dat is het verhaal achter onze boodschap:

"Goed voor elkaar"

Marloes van der Hoorn werkt in weer en wind om met geduld en aandacht de lekkerste gewassen te kweken. De moestuin beslaat 5000m². Zo kunnen we jaarrond voor 99% zelfvoorzienend zijn in groente, fruit en kruiden.

Na de oogst worden de gewassen verwerkt in onze keuken. Een deel wordt direct vers gebruikt en een ander deel wordt door Carlos Astur gefermenteerd. Fermenteren past niet alleen bij onze circulaire visie maar geeft ook diepe en intense smaken.

Samen met chef Martijn Koeleman wordt er bewust nagedacht over welk doel welk gewas krijgt. Zo kunnen we zo veel mogelijk van de gewassen gebruiken waardoor ons werk zo duurzaam mogelijk wordt.

De wijnen op onze wijnkaart komen niet meer dan 500 kilometer bij ons vandaan. Zo serveren we wijn uit Nederland, Duitsland, België, Luxemburg en Noord-Frankrijk. Daarnaast kiest sommelier Christian de Olde met een groen hart, dus voor wijnmakers met een duurzame visie voor mens en natuur.

Ons non-alcoholische of saparrangement is uniek! Daniën Cornet maakt de sappen zelf in onze keuken met kruiden en groente uit onze grote moestuin. Hij gebruikt daarvoor fermentaties als jun, kombucha en waterkefir.

Geniet en eet smakelijk!



DE DYCK