

# D' SWARTE WALVIS



## WELKOM

Met ingang van 2018 hebben wij gekozen voor een andere opzet van onze kaart. Minder traditioneel ('voor, hoofd, na'), maar vooral kiezen uit heerlijke, op zichzelf staande gerechten, verbonden aan een zeker thema. Hierbij leggen we enerzijds meer nadruk op regionale producten en anderzijds is gekozen voor een meer wereldse benadering in smaken en accenten. Dichtbij en ver weg. Niet toevallig past dit goed in het historische kader van de Zaanstreek, toen met hier gebouwde houten schepen uit alle windstreken goederen werden aangevoerd en hier werden verwerkt.

Onze menukaart is opgebouwd uit de vier onderstaande categorieën:

## WAT VAN DICHTBIJ KOMT...

Duurzaamheid en verantwoordelijkheid zijn de laatste jaren uitgegroeid tot essentiële kwaliteitseisen. Weet wat je eet. En wat van dichtbij komt, ken je vaak beter. Net als smaken van het seizoen. Naast seizoensgebonden kopen wij ook zo dichtbij mogelijk in. We hebben vaak een jarenlange relatie met onze leveranciers. Dankzij de eeuwenlange voedselhistorie van de Zaanstreek, is hier gelukkig ook van alles te vinden. Van koffie, oliën, zaden en mayonaise tot sambal en cacao.

Daarnaast veroverd lokaal, kleinschalig gebrouwen bier in razend temp een flinke marktpositie. Zo kopen wij onze bieren van Brouwerij Breugem en Brouwerij Hoop in aan de overkant van de Zaan, in Zaandijk.



### AARDE

Vegetarische gerechten, koud of lauwwarm en vooral ook gezond.



### WATER

Heerlijke visgerechten, schaal- en schelpdieren.



### LUCHT

Gerechten van (scharrel-)gevogelte.



### LAND

Vleesgerechten van zoveel mogelijk leveranciers uit de omgeving.

---

Stel zelf uw menu samen door te kiezen voor één of meerdere kleine gerechtjes uit deze categorieën. Wij adviseren u graag over volgorde en combinatie. Een combinatie van drie gerechtjes en een nagerecht staat gelijk aan een volwaardig menu. Uiteraard staat het u vrij meer of minder gerechten te kiezen en deze aan te vullen met bijgerechten.

---



## AARDE

### PARELGORT

Wilde spinazie | Zaanse zwammen | Grana Padano | schorseneren 13

---

### BITTERBAL RISOTTO

Groentes uit het seizoen | Hollandaise | kruidkoek 11

---

### MAÏSVELD

Bonbons van maïs | raz el hanout humus | Parmezaankrokant | babymaïs 11

---

### MILLEFEUILLE

Krokante aardappel | crème geitenkaas | rode biet | affilla 10

---

### VELOUTÉ

Truffel | profiterolles | prei 9

---



## WATER

### DORADE

Op de huid gegaard | coppa di Parma | couscous | pastinaak crème | groene asperge 15

---

### CEVICHE FOREL

Radijs | zoete aardappel | lente-ui | tahoon | chili peper 14

---

### GEROOKTE ZALM

Saffraan | inktvis krokant | wasabi mayonaise 13

---

### RILETTE ZEEBAARS

Citrus | visglacé | salty fingers 13

---

### OESTERS

Drie Creuse oesters | crème fraîche | haringkaviaar 12

---

### KREEFTENBISQUE

Rivierkreeft | cognacroom | lente-ui 10

---

---

## CHEF'S EXPERIENCE

---

Wilt u liever verrast worden?  
Kies dan voor onze Chef's Experience.

VIER GANGEN 42

---

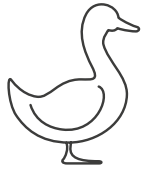
VIJF GANGEN 51

---

ZES GANGEN 60

De chefs zullen u verrassen met een heerlijk menu, op basis van dagverse producten, afgestemd op het seizoen. Deze gerechten wijken (deels) af van de gerechten op de menukaart.

Chef's Experience is alleen per tafel te bestellen.



## LUCHT

### DUIF

Gecarameliseerde peer | zuurkool | rozijnen | jus van kruidnagel 16

---

### WILDE EENDENBORST

Pistache | knolselderij | jus van sinaasappel | viking kruid | truffel aardappel 15

---

### EENDENLEVER

Gebakken | gecarameliseerde witlof | kweepeer 13

---

### RILLETTE

Jisper gans | framboos | balsamico | brioche brood 12

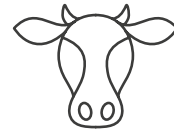
## VOOR ERBIJ

Gekonfijte Roseval aardappel | rozemarijn | truffel **v** 3

---

Aubergine lasagne **v** 3

Heeft u een voedselallergie? Laat het ons weten. Onze chefs houden rekening met alle gasten en hebben voor iedere culinaire wens een passende oplossing.



## LAND

### BEEMSTER RUND

Zaanse zwammen | doperwtjes | jus van port 16

---

### STEAK TARTARE

Eidooier crème | eendenlever | truffelmayonaise | krokant kappertjesblad 14

---

### CHARCUTERIE

Brandt en Levie worst | Pata Negra | mini balsamico-ui | brioche brood 12

## DESSERTS

Kaasplateau 'Le Cockelon' 12

---

Yoghurtijs | karnemelkschuim | kaaskrokant | okaki | Reypenaer kaas 10

---

Witte chocolade | Zaanse Sambal sorbetijs | bosvruchtenbavarois 9

---

Triple chocoladetaart | kersensorbet | bastognekoek | atsina 8

---

Limoenbonbons | gin & tonic schuim | komkommer | limoengel | citroenmalto 8

---

Terrine tropisch fruit | sorbetijs | specerijen crunch | crème van witte chocolade 7



9

SWART

WALVIS

ONZE NIEUWSBRIEF ONTVANGEN? STUUR ONS EEN MAILTJE: [INFO@DEWALVIS.NL](mailto:INFO@DEWALVIS.NL)