



D' SWARTE WALVIS



WELKOM

Begin 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.



LAND

Vleesgerechten van zoveel mogelijk leveranciers uit de omgeving.



LUCHT

Gerechten van (scharrel-)gevogelte.

VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA:  [SWARTEWALVIS](#)  [RESTAURANTDESWARTEWALVIS](#)

ONZE NIEUWSBRIEF ONTVANGEN? STUUR ONS EEN MAILTJE: INFO@DEWALVIS.NL

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

SPRUITEN PESTO

Flower sprouts | spruitjes | polenta | macadamia 12

POMPOEN

Pompoenpit | zwarte knoflook crème | uien tarte tatin 12

GORT VAN LASSIE

Beurre noisette | truffelchips | lokale schaafkaas 11

ROODLOF

Kappertjes | gecarameliseerde geitenkaas | krokante kikkererwt | avocado 10

ZAANSE MOSTERD VELOUTÉ

Uiencompote 8
Met supplement gebakken kalfsstoofvlees 10



WATER

KABELJAUW

Peterselie croute | gepofte bospeen | spiering | hollandaise 15

COQUILLE

Lardo di Colonnata | witlof | pistache | pastinaak 14

HUISGEROOKTE ZALM

Dille-karnemelkvinaigrette | gerookte mayonaise | little gem 13

CREUSE OESTERS

Drie stuks | champagne vinaigrette | limoensegment | knoflookyoghurt 12

BISQUE VAN STRANDKRAB

Petit légume | krokante strandkrab 12



LAND

WATERVLIET RUND

Poffertjes | topinamboer | karnemelkdressing | postelein | beurre blanc hooi 16

TARTAAR RUND

Traaggegaarde dooier | hollandse krop | truffelwolk 14

KALFSWANG

Krokante zwezerik | fond | biet | gepofte uien crème 14

BUIKSPEK

Lak van Zaanse Sambal | lente-ui | boksoi | glass noodles 13

OSSENSTAARTBOUILLON

Ravioli stoof | bieslookolie 12



LUCHT

EENDENBORST

Lauwarme aardappelsalade | snijboon | jus citrus/lever 15

TERRINE POLDERHOEN

Artisjok | crème van pastinaak | nashi peer | pata negra 13

EENDENLEVER

Gestoofte rode kool | Granny Smith vinaigrette 13

KWARTEL

Kwartel confit | flan | ansjovismayonaise | little gem | bouillon rucola 12

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.

BIJGERECHTEN

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

Gepofte bloemkool | Hollandaise **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.

DESSERTS

Kaasplateau 'Le Cockelon' 12

Tiramisu | mascarpone schuim | merengue koffie | lange vinger ijs | Zaanse cacao krokant 11

Zabaglione | koffiemousse | amandel roomijs | ruby chocolade 11

Bananenmousse | gerookte pure choco ijs | luchtige amandel | chips van banaan 9

Caramel-pinda bonbon | choco mousse | spons vanille/chocola | caramel roomijs 9