

# 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

---

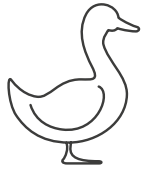
VIJF GANGEN 51

---

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

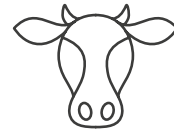
# VOOR ERBIJ

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

# D'SWARTE WALVIS



## WELCOME

As of 2018 we have changed our menu. It's less of the traditional style 'appetizer/main/dessert' and rather a unique choice of delicious, stand-alone dishes, linked to a particular theme. There's more emphasis on regional products as well as a global fusion of flavors and accents from near and far. It is no coincidence that this reflects the long history of the Zaanstreek, where locally built ships brought goods from all corners of the world to be processed in one of the once 1,500 windmills.

The menu is composed of four categories as shown below:

## AT SHORT RANGE ...

Sustainability and responsibility have become essential requirements for quality. Know what you eat. And what comes from nearby, you often know better. Like flavors of the season; strawberries taste better in summer and venison is at its best in autumn. Besides seasonal produce, we also buy as close as possible. We often have a long-standing relationship with our local suppliers. Thanks to the centuries-old food history of the Zaan region, almost everything can be found here, from coffee, oils, seeds and mayonnaise to sambal (hot sauce) and cocoa.

In addition, local craft beer is quickly conquering decent position in the market. Our beers are from the local brewery on the other side of the river Zaan, in the historical village Zaandijk. You are welcome to visit them!



### EARTH

Vegetarian dishes, cold or lukewarm, full of healthy ingredients.



### WATER

Delicious fish dishes, crustaceans and shellfish.



### AIR

Free-range poultry dishes.



### COUNTRYSIDE

Meat dishes from the area as close as possible.

---

Create your own menu by choosing one or more small dishes from these categories. We are happy to advise you about the order and combination. A combination of 3 dishes and a dessert equals a full menu. Of course you are free to choose more or fewer dishes and complete them with side dishes.

---



## EARTH



## WATER

---

### PEARL BARLEY

Wild spinach | Zaanse fungi | Grana Padano |  
salsify 13

---

### "BITTERBAL" RISOTTO

Vegetables from the season | sauce Hollandaise |  
spice cake 11

---

### CORN FIELD

Bonbons of corn | raz el hanout humus |  
crunchy parmesan | baby corn 11

---

### MILLEFEUILLE

Crispy potato | goat's cheese cream | red beet |  
affill 10

---

### VELOUTÉ

Truffle | profiterolles | leeks 9

---

---

### DORADE

Cooked on the skin | coppa di Parma | couscous |  
parsnip cream | green asparagus 15

---

### TROUT CEVICHE

Radish | sweet potato | spring onion | tahoon |  
chili pepper 14

---

### SMOKED SALMON

Saffron | crispy squid | wasabi mayonnaise 13

---

### SEA BASS RILETTE

Lemon | fish glace | salty fingers 13

---

### OYSTERS

Three Creuse oysters | crème fraîche |  
herring caviar 12

---

### LOBSTER BISQUE

Crayfish | brandy cream | spring onion 10

---

---

## CHEF'S EXPERIENCE

---

Would you rather be surprised?  
Then choose our Chef's Experience.

FOUR COURSES 42

---

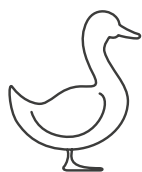
FIVE COURSES 51

---

SIX COURSES 60

The chefs will surprise you with a delicious menu,  
based on daily fresh products, tailored to the season.  
These dishes differ (partly) from the dishes on the  
menu.

Chef's Experience can only be ordered per table.



## AIR

### PIGEON

Caramelised pear | sauerkraut | raisins |  
gravy of clove 16

---

### FREE-RANGE DUCK BREAST

Pistachio | celeriac | orange juice gravy |  
viking herb | truffle potato 15

---

### DUCK LIVER

Fried caramelized chicory | quince 13

---

### RILLETTE

Regional goose | raspberry | balsamic vinegar |  
brioche bread 12



## COUNTRYSIDE

### BEEEMSTER RUND

Zaanse fungi | peas | gravy of port 16

---

### STEAK TARTARE

Egg yolk cream | duck liver | truffle mayonnaise |  
crispy caper leaf 14

---

### CHARCUTERIE

Brandt and Levie sausage | Pata Negra |  
mini balsamic onion | brioche bread 12

## SIDE DISHES

Candied roseval potato | rosemary | truffle **v** 3

---

Aubergine lasagne **v** 3

Do you have a food allergy? Let us know. Our chefs  
take into account all guests and have a suitable solution  
for every culinary wish.

## DESSERTS

Cheese plate "Le Cockelon" 12

---

Yogurt ice cream | buttermilk foam |  
cheese crisp | okaki | Reypenaer cheese 10

---

White chocolate | "Zaanse Sambal"  
sorbet ice cream | forest fruit bavarois 9

---

Triple chocolate cake | cherry sorbet |  
spiced cake | atsina 8

---

Lime chocolates | gin & tonic foam | cucumber |  
lime gel | lemon malto 8

---

Terrine tropical fruit | sorbet ice cream |  
spices crunch | white chocolate cream 7