

# 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.



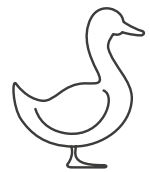
### WATER

Heerlijke visgerechten, schaal- en schelpdieren.



### LAND

Vleesgerechten van zoveel mogelijk leveranciers uit de omgeving.



### LUCHT

Gerechten van (scharrel-)gevogelte.

---

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

### TRUFFELGORT

Peterselie | oesterzwammen | Grana Padano | cashewnoot 13

---

### BITTERBAL

Groenten uit het seizoen | Hollandaise 11

---

### KNOLLENVELD

Bonbons van knolselderij | eidooiercrème | truffelchips 11

---

### GEITENKAASMOUSSE

Krokante honing | rode biet 10

---

### VELOUTÉ

Witlof | korianderolie | profiteroles 9



## WATER

### ZEEWOLF

Gepofte wortel | peterselieschuim 15

---

### ROODBAARS

Risotto garnaal | Coppa di Parma | saffraanwolfs 14

---

### CEVICHE COQUILLE

Radijs | zuring | zoete aardappel 14

---

### GEROOKTE ZALM

Gort | sojamayonaise | sesam kletskop 13

---

### ZEEBAARS

Kalamansi | Zaanse kwark | granny smith 13

---

### CREUSE OESTERS

Drie stuks | crème fraîche | balsamico 12

---

### KREEFTENBISQUE

Prei-olie | cognacroom 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.



## LAND

### RUND

Paddenstoelen | doperwt | kruidkoekjus 16

---

### TARTAAR KALF

Lardo di colonnata | ansjovis | cashewnoot 16

---

### STEAK TARTAAR

Eidooiergel | eendenlevermousse |  
truffelmayonaise 14

---

### BUIKSPEK

Moghrabieh | lente-ui | sjalotvinaigrette 14

---

### OSSENSTAART

Gestoofd | rode biet | aardappel | beurre noisette 14



## LUCHT

### KWARTEL

Gedroogde tomaat | kers | steranijsjus 16

---

### ROULEAU KIP

Pistache | biet | jus sinaasappel 13

---

### RILETTE EEND

Framboos | balsamico 13

---

### EENDENLEVER

Gember | honingvinaigrette | langoustine-olie 12

## 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

---

Yoghurtijs | roquefortmuffin |  
walnootcrunch | vijg 10

---

Koffieschuim | caramelijs | biscuit |  
basilicummerenque 9

---

Pannacotta van peer | sechuancompote |  
lavendelijs 8

---

Truffeltaart | framboos | zoute chocomousse 8



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