

OCCO THE DYLAN

served from 11:00 - 18:00 hrs.

CLUB SANDWICH

Spek / kip / gebakken ei / tomaat / ui / friet Bacon / chicken / sauteed egg / tomato / onion
/ fries
15.00

Rosbief-coleslaw of gerookte heilbot-Vadouvan of avocado-quinoa Roastbeef-coleslaw or
smoked halibut-Vadouvan or avocado-quinoa
10.00

BURGER

Brioche / kropsla / ui / ingelegde komkommer
Brioche / butter lettuce / onion / homemade pielde
17.00 FRIES/FRIET 5.00

Caesar salad

Gebakken gamba's of hoender / ei / knoflook croûtons / ui / Parmezaan
Roasted prawns or chicken / egg / garlic croûtons / onion / Parmesan
16.00/ 22.00

Bietensalade / Dikhoefve jonge schapenkaas / walnoten / gepocheerd ei Beetroot salad / Dutch
fresh sheep cheese / walnuts / poached egg
16.00

EGG ALASKA

Brioche / King crab / gepocheerd ei / Hollandaisesaus / cayenne Brioche / King crab /
poached egg / Hollandaise sauce / cayenne
26.00

Eendenleverterrine / vijgencompote / brioche
Duck liver terrine / fig compote / brioche
25.00

GEROOKTE HEILBOT / SMOKED HALIBUT

zonnebloempitten / zure room / sinaasappel / Tomasu "sweet spicy" sojasaus
sunflower seeds / sour cream / orange / Tomasu "sweet spicy" soy sauce
18.00

WITTE ASPERGES / WHITE ASPARAGUS

Gekookte ham / kriel aardappel / ei / peterselie / boter
Ham / young potatoes / egg / parsley / butter
22.00/34.00

Romige witte aspergesoep / daslook / Hollandse garnalenkroketjes Creamy white asparagus
soup / ramson / grey shrimp croquettes
18.00

Zeeuwse creuses met citroen en rode wijnazijn
Dutch pacific oysters with lemon and red wine vinegar
9.00 (3 st) /17.50(6st)

MRIJ STEAK TARTARE

Pan cristal
16.00

CAVIAR SELECTED FOR VINKELES

Chinese Oscietra / blini / ei / peterselie / sjalot / crème fraîche
Chinese Oscietra / blini / egg / parsley / shallot / sour cream
10 gram - 75.00 / 30 gram - 180.00 / 50 gram - 285.00

Per restaurant om servies terug te brengen € 30,- *Prijzen en wijzigingen onder voorbehoud
Per restaurant for bringing back the china € 30,- *Prices and modifications under reserve.



Anna Caviar "Classic"

Blini's, shallots, chives, crème fraîche, egg, parsley
30 gr. 76 50 gr. 120


Oysters

Royal Cabanon "David Herve" number 4
6 pcs. 34 9 pcs. 50 12 pcs. 65

Starters 19

Smoked flank steak | *Asparagus, egg yolk, garden herbs*


Salmon | *Asparagus, horseradish, grapefruit vinaigrette*

Asparagus  | *Tarragon oil, asparagus, sourdough*

Main courses 27.5

Asparagus 'flamande' | *Ham, egg, 'Opperdoezer Ronde'*

Cod | *Asparagus, peas, crustaceans sauce*

Asparagus  | *'Opperdoezer Ronde', salty vegetables, mushrooms*

Desserts 14

Rembrandt | *V.O.C.-spices, praline, strawberry*

Pure chocolate | *Saint Dominique, blondie, red fruit*


Cheese platter | *3 pcs. (Supplement €5)*

 Vegetarian dishes

 Vegan dishes

If you have any allergies, please ask for the menu with nutritional values and allergy information



Starters

Burrata	<i>Tomato, basil, crostini</i> 	17
Steak tartare	<i>Egg yolk, kumquat, sourdough</i>	19
Corvina ceviche	<i>Avocado-kaffir chutney, apple</i>	19
Pulpo	<i>Paella, chorizo, tomato</i>	23



Soups

Dashi broth	<i>Pork belly, shimeji, coriander</i>	15
Tom kha kai	<i>Coconut, chicken, lime</i>	17

Salads

Tabouleh	<i>Parsley, lemon, artichoke</i> 	15
Quinoa	<i>Avocado, grapefruit, spring onion</i> 	19
Caesar salad	<i>Chicken, anchovies, poached egg</i>	19

Main courses

Pumpkin	<i>Hazelnut, bimi, apple cider</i> 	19
Ravioli	<i>Burrata, tomato, garden herbs</i> 	21
Guinea fowl	<i>Pointed cabbage, corn, spices</i>	24
Lamb saddle	<i>Gremolata, asparagus, gnocchi</i>	28
Dover sole	<i>Fries, salad, Remoulade</i>	55

Steaks & Kreeft

Tenderloin	160 gr.*	32
Entrecôte	210 gr.*	39
Canadian lobster "Thermidor"*	Half	29
	Whole	58

* Steaks are served with fries, salad and Laurel-gravy
* Lobsters are served with fries and salad

Sides

Roasted beetroots	4.5	Creamy risotto	5.5
Roasted pumpkin	4.5	Potato gratin	5.5
Fries "uit Zuyd"	5.5	Young broccoli	5.5

Desserts

Homemade ice	<i>Cream and sorbet (4 scoops)</i>	16
Red fruit	<i>Strawberry, raspberry, blueberry, vanilla ice cream</i>	16
Ruby chocolate	<i>Raspberry, yogurt sorbet</i>	16
Cheese platter	<i>European cheeses (5 pcs.)</i>	18

* Prices and modifications under reserve. Maximum of 6 different dishes per order, except side dishes.



Anna Caviar "Classic"

Blini's, sjalot, bieslook, crème fraîche, ei, peterselie
30 gr. 76 50 gr. 120

Oesters

Royal Cabanon "David Herve" nummer 4
6 st. 34 9 st. 50 12 st. 65

Voorgerechten 19

Gerookte bavette | Asperges, eigeel, tuinkruiden

Zalm | Asperges, mierikswortel,
grapefruit vinaigrette

Asperges | Dragonolie, asperges,
zuurdesem

Hoofdgerechten 27.5

Asperge 'flamande' | Beenham, ei, Opperdoezer
Ronde

Kabeljauw | Asperges, doperwten,
schaaldierensaus

Asperges | Opperdoezer Ronde, zilte
groenten, paddenstoelen

Desserts 14

Rembrandt | V.O.C.-kruiden, praline,
aardbei

Pure chocolade | Saint Dominique, blondie,
rood fruit

Kaasplateau | 3 st. (Supplement €5)


Voorgerechten

Burrata	Tomaat, basilicum, crostini	✓	17
Steak tartaar	Eidooier, kumquat, zuurdesem		19
Corvina ceviche	Avocado-kaffir chutney, appel		19
Pulpo	Paella, chorizo, tomaat		23


Soepen

Dashi bouillon	Buikspek, shimeji, koriander		15
Tom kha kai	Kokos, kip, limoen		17

Salades

Tabouleh	Peterselie, citroen, artisjok		15
Quinoa	Avocado, grapefruit, bosui	✓	19
Caesar salade	Kip, ansjovis, gepocheerd ei		19

Hoofdgerechten

Pompoen	Hazelnoot, bimi, appelcider		19
Ravioli	Burrata, tomaat, tuinkruiden	✓	21
Parelhoen	Spitskool, mais, specerijen		24
Lamszadel	Gremolata, asperges, gnocchi		28
Noordzee tong	Frites, salade, Remoulade		55

Steaks & Kreeft

Ossenhaas	160 gr. *	32
Entrecote	210 gr. *	39
Canadese kreeft "Thermidor"	Halve	29
	Hele	58

* Steaks worden geserveerd met frites, salade en Laurier-jus
* Kreeft wordt geserveerd met frites en salade

Sides

Geroosterde bieten	4.5	Romige risotto	5.5
Geroosterde pompoen	4.5	Aardappelgratin	5.5
Frites "uit Zuyd"	5.5	Baby broccoli	5.5

Desserts

Huisgemaakt ijs	Roomijs en sorbet (4 bollen)	16
Rood fruit	Aardbei, framboos, blauwe bes, vanille roomijs	16
Ruby chocolade	Framboos, yoghurt sorbet	16
Kaasplateau	Europese kazen (5 st.)	18

 Vegetarische gerechten  Veganistische gerechten

Mocht u allergieën hebben, vraag dan gerust naar onze allergieënkaart.

*Prijzen en wijzigingen onder voorbehoud. `Maximaal 6 verschillende gerechten per order, uitgezonderd side dishes.

Per restaurant om servies terug te brengen € 30,-

***Prijzen en wijzigingen onder voorbehoud**

Per restaurant for bringing back the china € 30,-

***Prices and modifications under reserve.**