UW EVENT BIJ DIJK9!

ALLES KAN!

WIJ BESCHIKKEN OVER RUIME TERRASSEN, LOUNGEBANKEN, EEN GROTE BAR EN EEN MOOI RESTAURANT OM UW GASTEN TE ONTVANGEN. VAN ZAKELIJKE PRESENTATIE TOT TROUWERIJ, TOT 120 PERSONEN HETEN WIJ U GRAAG WELKOM.

DIJK9 HEEFT JARENLANGE ERVARING EN DE JUISTE EXPERTISE OM VAN ELKE GELEGENHEID EEN SUCCES TE MAKEN. NEEM EENS EEN KIJKJE OP ONZE WEBSITE! DAAR VINDT U EEN SCALA AAN MOGELIJKHEDEN OM UW MIDDAG OF AVOND IN TE VULLEN.

DIJK9 ORGANISEERT REGELMATIG LEUKE EVENEMENTEN. CHECK ONZE WEBSITE OF 'LIKE" ONZE FB PAGINA ALS U NIEUWSGIERIG BENT.

RESTAURANT DIJK9

STRATUMSEDIJK 9 I 5611 NA I EINDHOVEN

HIGH WINE

vino é tapas — 30,00

ontvangst met cava
3 schalen met luxe hapjes | 3 glazen wijn

luxe — 60,00

ontvangst met cava
5 gangen verrassingsmenu | 5 halve glazen arrangementswijn

LUNCHKAART

tot 16:00

VERRASSINGSMENU'S

2-gangen (voor/hoofd)	22,50
3-gangen (voor/hoofd/na)	29,90

SOEPEN

Ossenstaart - bouillon I geplukte ossenstaart I tomaat	8,50
Pompoen - lenteui I dragon I mais	7,50
Bisque - gamba I crouton I groene asperges	10,50

SALADES

(Al onze salades worden geserveerd met brood)

Fruit de mêr - dagvangst I langoustine I sjalottendressing I zeewier I lenteui	13,50
Gamba - knoflook I peper I cherry-tomaat I rode curry I courgette	11,50
Ossenhaas - oosters I lenteui I paddenstoelen I teri-yaki	14,50
Ceasar - scharrelkip I eitje I ansjovis I croûton I kropsla I parmezaan	12,50
Vega - zoetzure groentjes I augurk I geitenkaas I couscous I pesto	10,50
Tonijn - yellow fin I gegrild I asperges I soya-sesam I wakame	14,50

BROODJES

ambachtelijk zuurdesembrood, rijkelijk belegd

Carpaccio - Black angus I mosterdressing I rucola I grana padano I pijnboompitten I spekjes	12,50
Scharrelkip - chili I paddenstoel I lenteui	8,50
Rundersashimi - Ierse Black angus I wakame I hoisin I paddenstoelen I tempura	11,50
Garnalenkroketten - huisgemaakt I limoenmayo	10,50
Brie de Meaux - honing I noten I rucola I uiencompôte I aceto balsamico	9,50
Hertenrug - zachtgegaard I framboos I aceto I kropsla I sjalot I noten I kweepeer I kastanje	10,50
Club Dijk9 - emmentaler I serano I eitje I scharrelkip I pomodori I chips	12,50
Club vis - tonijn I zalm I avocado I antiboise I sjalot	12,50

LUNCHGERECHTEN

Iberico Burger - XL I eitje I bacon I emmentaler I frietjes		16,50
Eitje - zoals u wenst	Vanaf	6,50
Croque Dijk9 - jonge kaas I boerenham I créme fraiche I eidooier I pomodori		6,50
Steak - Black angus I pastinaak I truffel I paddenstoelen I jus		19,90
Saté - pindasaus I kophaas I uitjes I atjar I frietjes		16,50

TAPAS I FINGERFOOD Om mee te beginnen of te delen

Oesters - Fine de claire I citroen I frambozenvinaigrette I per stuk	2,50
Oesters - Fine de claire I gratinée	3,50
Gehaktballetjes (7) - truffelcrème	8,50
Ossenhaaspuntjes - paddenstoelen I hoysin I rucola	12,50
Gamba's (7) - knoflook I peper	10,50
Gamba's (7) - krokant I medinamayonaise	10,50
Rundersashimi - wakame I soyatruffel I five spices	11,50
Vissashimi - Tonijn I zalm I kikoman I wasabi	12,50
Garnalenkroketjes (7)- limoenmayo	11,50
Bruschetta (6)- proeverij	12,50
Yakitori (5)- malse kophaas I teriyaki	10,50
Serano ham - truffel I italiaans brood	9,50
Broodassortiment - vers afgebakken I aioli I truffelboter I 1e persing olijfolie	4,50

VOORGERECHTEN koud en warm

Steak tartaar - truffel I sjalot I eidooier I kappertjes I melouskes I augurk	12,50
Oosters trio - yellowfin I zalm I gamba I garnituur	11,50
Zwaardvis - ceviche I langoustine I pastinaak I rode ui I paprika I kerrie	13,50
Surf & turf - varkensnek I langoustine I spruiten I pompoen I bearnaise	15,50
Witvis - gamba I kreeftenrisotto I lenteui I tomaat I avocado	13,50

DIJK9 MENU 55,-

4 gangen inclusief wijnarrangement

ZWAARDVIS

ceviche | piccalilly groentjes | pastinaak | paprika | kerrie

Caillou Sauvignon Blanc

*

SURF & TURF

Iberico | langoustine | spruiten | pompoen | bearnaise

Terramater Carménère/Cabernet

*

HERTENRUG FILET

kastanje | groene asperges | rode kool | schorseneer | katenspek | bietenjus

Bourdic Syrah

*

CHOCOLADE

soufflé | hangop | pepernoot | mandarijn

African ruby vermouth

VERRASSINGSMENU'S

Gelieve voor de hele tafel te bestellen.

De gerechten worden met zorg buiten de kaart om samengesteld.
Natuurlijk houden wij rekening met uw wensen.

3-gangen	29,90
3-gangen (voor/tussen/hoofd)	34,90
4-gangen	37,90
5-gangen	44,90
Liever kaas i.p.v. zoet?	4,00

WIJN

In samenwerking met diverse wijnhuizen en wijnleveranciers selecteren wij wekelijks de beste wijn om te combineren met uw menu.

1-gang	6,00
2-gangen	12,00
3-gangen	18,00
4-gangen	24,00
5-gangen	30,00

Halve glazen kan ook.

À LA CARTE

TAPAS I FINGERFOOD Om mee te beginnen of te delen

Oesters - Fine de claire I citroen I frambozenvinaigrette I per stuk	2,50
Oesters - Fine de claire I gratinée	3,50
Gehaktballetjes (7) - truffelcrème	8,50
Ossenhaaspuntjes - paddenstoelen I hoysin I rucola	12,50
Gamba's (7) - knoflook I peper	10,50
Gamba's (7) - krokant I medinamayonaise	10,50
Rundersashimi - wakame I soyatruffel I five spices	11,50
Vissashimi - Tonijn I zalm I kikoman I wasabi	12,50
Garnalenkroketjes (7)- limoenmayo	11,50
Bruschetta (6)- proeverij	12,50
Yakitori (5)- malse kophaas I teriyaki	10,50
Serano ham - truffel I italiaans brood	9,50
Broodassortiment - vers afgebakken I aioli I truffelboter I 1e persing olijfolie	4,50

KOUDE VOORGERECHTEN

Hertenrug - zachtgegaard I framboos I aceto I kropsla I sjalot I noten I kweepeer I kastanje	10,50
Carpaccio - Black angus I mosterd I pijnboompit I rucola I parmezaan I katenspek	12,50
Steak tartaar - truffel I sjalot I eidooier I kappertjes I melouskes I augurk	12,50
Oosters trio - yellowfin I zalm I gamba I garnituur	11,50
Zwaardvis - ceviche I langoustine I pastinaak I rode ui I paprika I kerrie	13,50
Vega - piccalilly groentjes I augurk I geitenkaas I couscous I pesto	10,50

SOEPEN

Ossenstaart - bouillon I geplukte ossenstaart I tomaat	8,50
Pompoen - lenteui I dragon I courgette	7,50
Bisque - gamba I crouton I groene asperges	10,50

SALADES ruime salades met brood

Tonijn - yellow fin I gegrild I asperges I soya-sesam I wakame	16,50
Ossenhaas - oosters I lenteui I paddenstoelen I teri-yaki	16,50

VOOR/TUSSENGERECHTEN

Surf & turf - langoustine I Iberico I spruiten I pompoen I bearnaise	15,50
Witvis - rivierkreeft I risotto I lenteui I tomaat I avocado	13,50
Foie gras - kastanje I peer I crostini I sjalot I hazelnoot	16,50

HOOFD

Zwaardvis - gegrild I oerwortel I fetta I artisjok I avocado I antiboise I dragon	19,50
Schelvis - licht gerookt I rode kool I cavola nero I pastinaak I gele courgette I parmezaanschuim	17,50
Surf & turf - langoustine I Iberico I paarse wortel I pompoen I bearnaise I schaaldierenjus	21,50
Kalfsentreçote - gegrild I bataat I paprika I anijs paddenstoelen I palmkool I kalfsjus	19,50
Hertenrug - kastanje I groene asperges I rode kool I schorseneer I katenspek I bietenjus	24,50
Lady steak - Black angus I witte wortel I truffel I paddenstoelen I jus	17,50
Flank steak - Grain fed I roseval I paprika I shorseneer met spek I sjalottenjus	22,50
eventueel met gebakken ganzenlever	6,00

VEGETARISCH

De chef stelt graag met u een ander vegetarisch gerecht samen

Risotto - rode biet I groene asperges I lente ui I fetta	16.50
Ravioli - tomaat I I truffel I paddenstoel I rucola I parmezaan	17,50

Heeft u een allergie? meld het ons!

De gerechten met een zijn koolhydraatarm maar zitten vol met voedingsstoffen, terwijl ze weinig loze calorieën lleveren. Hiervan kunt u dus zorgeloos genieten! Goedgekeurd door Karin en Mariëtta van Voel je goed!

www. voeljegoedineindhoven.nl Geldropseweg 111 I 5611 SE I Eindhoven

Voel je goed!
Afslankcoach Eindhoven

NA

DESSERTS

Chocolade - puur I soufflé I hangop I pepernoot I mandarijn	10,00
Amandel & Amaretto - mousse I vijg I anglaise I steranijs I kaneel I kers I merengue	7,50
Coffee lover - panna cotta I witte chocolade I bastogne I bailey's I koffie I mokka	8,50
Kaasplateau - kletzenbrood I noten I sjalottencompôte I appelstroopje	13,50

Wij helpen u graag met het kiezen van een dessertwijn. vanaf 5,00

DIGESTIEF

Diverse grappa of G&T's

KOFFIE

lekker natafelen met special roast van Café Valente. Wij maken graag uw speciale coffee zoals het hoort!

COGNAC

Martell VS, Remy Martin VSOP, Courvoisier, Hennessy, Remy Martin XO, Calvados

PORT

DOW's Masterblend Ruby, Masterblend White, 10 Year Old Tawny, Nirvana

WHISKEY'S

Dimple, Jameson, Chivas Regal 12y, Glenfiddich, Lagavullin 16y, Highland park 12y

LIKEUR

Amaretto, Likeur 43, Drambui, Frangelico,Cointreau, Sambuca, Grand Marnier, Tia Maria,Southern Comfort en nog veel meer

CAFFÈ VALENTE