



DE DIJK

ETEN DRINKEN

DINER





WILLKOMMEN IN VOLENDAM, WILLKOMMEN IM CAFÉ DE DIJK!

Der Hafen von Volendam ist nie jeden Tag derselbe. Wenn Sie auf unserer Terrasse sitzen, werden Sie feststellen, dass sich die Aussicht tatsächlich ständig ändert. Die Einheimischen kommen gerne und genießen die einzigartige Aussicht.

GRAND CAFÉ

Das Design unseres Grand Cafés wurde nicht erfunden, sondern im Laufe der Zeit weiterentwickelt. Es vermittelt Wohnzimmergefühl, aber auch das Gefühl, dass unsere Gäste im Urlaub sind. Und doch ist es uns gelungen, das Volendam-Gefühl zu bewahren.

DER KUNDE IST KÖNIG

Natürlich sagen das viele Unternehmen, aber bei uns stimmt es wirklich. Es kommt oft vor, dass Gäste fragen, ob wir „das Rezept von vor ein paar Jahren“ zubereiten können. Kein Wunsch ist uns zu verrückt. Wir wollen flexibel sein und das bedeutet, dass die Dinge etwas anders gemacht werden können und dürfen.

VOLENDAM INSGESAMT

Was uns auch einzigartig macht, ist, dass wir ein komplettes Volendam-Paket anbieten können. Dies kann per Vorreservierung erfolgen, Sie können aber auch einzelne Tickets und Führungen direkt am Tag bestellen. Das Café de Dijk ist der Ausgangspunkt des Volendam-Erlebnisses. Fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter nach den verschiedenen Möglichkeiten.

ÜBERRASCHEND UND EINFACH KULINARISCH

Unsere Speisekarte wechselt saisonal und um uns von anderen abzuheben, servieren wir jeden Monat neue Chefkoch-Specials mit echten regionalen Produkten aus unserer Region. Kulinarisch schmecken Sie das vertraute Gefühl aus Volendam und Umgebung, bleiben aber dennoch normal.

WELCOME IN VOLENDAM, WELCOME AT CAFÉ RESTAURANT DE DIJK!

The port of Volendam is never the same each day. Sitting on our terrace you will discover that the view actually changes continuously. The locals like to come and enjoy the unique view.

GRAND CAFÉ

The design of our Grand Café was not planned, but developed over time. It gives you the feeling of a living room, but also the feeling that you are on holiday. And yet we have also managed to retain the Volendam feeling.

CUSTOMER IS KING

Of course many companies will claim this, but in our case this is really true. It often happens that guests ask us if we can prepare ‘that recipe from a few years ago’. No wish is too crazy for us. We want to be flexible and that means that things can and may be done a little differently.

TOTALLY VOLENDAM

What we are also unique in is that we can offer a total Volendam package. This can be done by reservation in advance, but you can also order individual tickets and tours on the day itself. Café de Dijk is the starting point of the Volendam experience. Please feel free to ask our staff about the various options.

SURPRISING AND SIMPLY CULINARY

Our menu changes seasonally and to distinguish ourselves, we serve new chef specials every month with real regional products from our region. On a culinary basis you will taste the familiar feeling from Volendam and the surrounding area, while it still remains normal.





VORSPEISE

STARTERS

BROT MIT AUFSTRICHEN	7,50
Knoblauch-Kräuter-Dip - Curry-Mayonnaise - Bruschetta	
+ SERRANO-SCHINKEN	5,00
<i>BREAD WITH SPREADS</i>	
<i>garlic herb dip - curry mayonnaise - bruschetta dip</i>	
<i>+ SERRANOHAM</i>	
TOMATENSUPPE (VEGETARISCH MÖGLICH)	7,00
feines Suppengemüse - Suppenbällchen - Baguette	
<i>TOMATO SOUP (VEGETARIAN OPTION)</i>	
<i>vegetables - meatballs - baguette</i>	
BURRATA CAPRESE (VEGETARISCH)	11,50
Basilikum - Tomate - Olivenöl - geräuchertes Salz - Focaccia	
<i>BURRATA CAPRESE (VEGETARIAN)</i>	
<i>basil - tomato - olive oil - smoked salt - focaccia</i>	
RINDERCARPACCIO	13,00
Pesto-Mayonnaise - Rucola - Pinienkerne - Parmesankäse	
<i>BEEF CARPACCIO</i>	
<i>pesto mayonnaise - arugula - pine nuts - Parmesan cheese</i>	
DUO VON AAL	15,50
Geräuchertes Aalfilet - Aalbitterball - grüne Kräuter - Brioche	
<i>DUO OF SMOKED EEL</i>	
<i>smoked eel filet - eel croquette - green herbs - milk bread</i>	
GEBRATENE GARNELEN	13,00
Knoblauch-Sahnesauce - frische Kräuter - Baguette	
<i>FRIED KING PRAWNS</i>	
<i>garlic creamsauce - fresh herbs - baguette</i>	
VERKOSTUNG VON VORSPEISEN	15,00
Carpaccio - Aalbitterbällchen - Burrata - Kochsuppe - Garnele	
<i>A TASTING OF SEVERAL STARTERS</i>	
<i>carpaccio - eel croquette - burrata - chef's soup - king prawn</i>	
JAKOBSMUSCHELN	15,50
gebraten - Queller - Curry-Beurre Blanc	
<i>SCALLOPS</i>	
<i>baked - samphire - curry beurre blanc</i>	
STEAK-TARTAR	14,50
Rindfleisch - Eigelb - Brioche - Trüffel	
<i>STEAK TARTARE</i>	
<i>beef - egg yolk - milk bread - truffle</i>	

Hast du Allergien? Bitte benachrichtigen Sie uns.
Do you have any allergies? Please notify us.





HAUPTGANG

MAIN COURSES

DOVER-SOHLÉ	Tagespreis
Rotkohleintopf - Butter & Eek	
<i>SOLE</i>	
<i>traditional in Volendam: sole baked in butter, served with butter & vinegar sauce and red cabbage stew</i>	
KABELJAU	24,00
Queller - Estragonöl - Beurre Blanc - Bierteig-Streusel	
<i>CODFISH</i>	
<i>samphire - tarragon oil - beurre blanc - beer batter crumble</i>	
IJSSELMEER ZANDER	21,50
variierende Garnitur	
<i>PIKE-PERCH FROM THE IJSSELMEER</i>	
<i>varying garnish</i>	
INDISCHES CURRY (VEGETARISCH)	18,50
Nussreis - Blumenkohl - Kürbis - Cashewnuss - Spinat	
<i>INDIAN CURRY (VEGETARIAN)</i>	
<i>nut rice - cauliflower - pumpkin - cashew nut - spinach</i>	
GEGRILLTES HÜHNERSATAY	18,50
Garnelencracker - süß-saure Gurke - Saté-Sauce	
<i>GRILLED CHICKEN SATAY</i>	
<i>prawn crackers - sweet cucumber - satay sauce</i>	
GEGRILLTES RINDERFILET	29,50
Pastinakenpüree - abwechslungsreiche Gemüsebeilage	
Wahl: Pfeffersauce / Red Port Sauce	
<i>GRILLED TENDERLOIN</i>	
<i>parsnip with mashed potatoes - varying vegetable garnish</i>	
<i>sauce: pepper sauce / red port gravy</i>	
RINDERSCHULTERSTEAK	25,00
24 Stunden gekocht - Teriyaki - Sesamsamen - Frühlingszwiebel - Chiliöl	
<i>BEEF SHOULDER STEAK</i>	
<i>24 hours cooked - teriyaki - sesame seed - spring onion - chili oil</i>	
SURF & TURF	25,50
Filet - Knoblauchgarnelen - Gemüse - Pfeffersauce	
<i>SURF & TURF</i>	
<i>tenderloin - king prawns in garlic - vegetables - pepper sauce</i>	

BEILAGEN

SIDE DISHES

SÜSSKARTOFFELPOMMES	5,00
Trüffelmayonnaise	
<i>SWEET POTATOE FRIES</i>	
<i>truffle mayonnaise</i>	
POMMES NORMAL	4,00
mayonnaise	
<i>FRIES NORMAL</i>	
<i>mayonnaise</i>	





KINDERMENÜS

KIDS MENU

KROKETTE MIT POMMES*	8,00
<i>CROQUETTE BALL WITH FRIES*</i>	
FRIKANDEL MIT POMMES*	8,00
<i>DUTCH SAUSAGE WITH FRIES*</i>	
KÄSESTICKS MIT POMMES*	8,00
<i>CHEESE STICKS WITH FRIES*</i>	
CHICKEN NUGGETS MIT POMMES*	8,00
<i>CHICKEN NUGGETS WITH FRIES*</i>	
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES*	8,00
<i>FISH STICKS WITH FRIES*</i>	
PORTION 'POFFERTJES'	6,50
<i>PORTION DUTCH MINI PANCAKES</i>	
KINDERBECHER MIT VANILLEIS UND SCHLAGSAHNE	4,50
<i>KIDS CUP WITH VANILLA ICE AND WHIPPED CREAM</i>	

* Serviert mit Mayonnaise und Apfelmus

* Served with mayonnaise and apple sauce

Hast du Allergien? Bitte benachrichtigen Sie uns.
Do you have any allergies? Please notify us.



NACHSPEISEN

DESSERTS

TIRAMISU GESCHNITTEN	9,00
Löffelbiskuits – Amaretto – Kakao – Kaffee	
<i>TIRAMISU COUPE</i>	
<i>ladyfinger cookies – amaretto – cacao – coffee</i>	
SCHOKOLADENKUCHEN	9,00
Schokoladenganache – Blattgold – weißes Schokoladeneis – Brownie-Crumble	
<i>CHOCOLATE CAKE</i>	
<i>chocolate ganache – gold foil – white chocolate ice – brownie crumble</i>	
DAME BLANCHE	9,50
Vanilleeis – Mandeln – heiße Schokoladensauce	
<i>DAME BLANCHE</i>	
<i>vanilla ice – almonds – hot chocolate sauce</i>	
CRÈME BRÛLÉE	9,00
Zimt - Kompott aus gedünsteten Birnen – Lebkuchenstreusel	
<i>CRÈME BRÛLÉE</i>	
<i>cinnamon – stewed pear compote – gingerbread crumble</i>	
KAFFEE FERTIG	8,50
Kaffee – Auswahl an wechselnden Friandises	
<i>COFFEE COMPLETE</i>	
<i>coffee – range of changing friandises (a variety of small sweets)</i>	

VOLENDAMMER KWAK

Der stark mit dem Botter verwandte ‘Volendammer Kwak’ ist das Ergebnis einer Entwicklung vom Mittelalter bis zum Ende des letzten Jahrhunderts. Der ‘Volendammer Kwak’ ist viel größer als ein normaler Botter. Das 16 Meter lange und 4,5 Meter breite Schiff ist ideal für einen bestimmten Zweck geeignet: Segelfischen auf der Zuiderzee. Es ist ideal für die Schleppnetzfisherei mit der Wachtel und der Wundersilage geeignet.

In ihrer Blütezeit um 1910 zählte die Flotte mehr als 200 Kwak. Vier davon sind noch immer im Hafen von Volendam zu bewundern und alle vier haben ihre eigene besondere Geschichte.

Hast du Allergien? Bitte benachrichtigen Sie uns.

Do you have any allergies? Please notify us.





VOLENDAMMER KWAK

The 'Volendammer Kwak', strongly related to the botter, is the result of a development from the Middle Ages to the end of the last century. The 'Volendammer Kwak' is a lot larger than a regular botter. The ship, 16 meters long and 4,5 meters wide, is ideally suited for a specific purpose: sailfishing on the Zuiderzee. It is ideally suited for trawling with the quail and the wonder silage.

In its heyday around 1910, the fleet numbered more than 200 Kwaks. Four of these can still be admired in the port of Volendam and all four have their own special history.

Bar de Molen

DE • DIJK
ETEN DRINKEN

Café de Dijk • Haven 108 • 1131 EV Volendam
Tel: 0299 363 768 • info@cafededijk.nl • www.cafededijk.nl