



DE • DIJK

ETEN DRINKEN

Speisekarte



Volendams Museum

Wussten Sie, dass das Volendamer Museum nur wenige Gehminuten vom Café de Dijk entfernt liegt? Es bietet einen faszinierenden Einblick in die reiche Geschichte und Kultur von Volendam aus der Zeit zwischen 1850 und 1950. Neben festen Attraktionen wie dem Zigarrenband-Museum und der traditionellen Tracht gibt es auch wechselnde Ausstellungen, die einen Besuch immer wieder interessant machen.

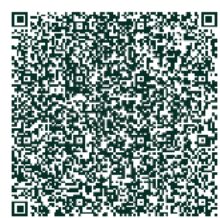


Burgerpad

Erkunden Sie die reiche Geschichte von Volendam auf der Route „t Burgerpad“, einem etwa zweistündigen Spaziergang, der an Sehenswürdigkeiten, Fotos entlang der Strecke, Collagen und Erzählungen über das Dorf vorbeiführt. Scannen Sie den QR-Code und tauchen Sie ein in die Vergangenheit von Volendam!

Laagholland

Möchten Sie wissen, was Volendam und die Umgebung noch zu bieten haben? Besuchen Sie die Website von Laagholland, scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie mehr!



Google review

Haben Sie Ihren Besuch im Café de Dijk genossen? Lassen Sie es uns wissen mit einer Bewertung – scannen Sie den QR-Code!



Vorspeisen

**Brot mit Dips**

Dijk-Dip – Curry-Dip – Kräuterbutter

7,50**Serrano-Schinken****5,00****Tomatensuppe** (auch vegetarisch)

Fleischbällchen – Baguette

8,00**Suppe des Chefs** (auch vegetarisch) **8,00**

Baguette

Holländische Garnelenkroketten

Petersilie – Zitrone

10,00**Rendang-Kroketten**

Madame-Jeanette-Mayonnaise

7,00**Karamellisierte Ziegenkäse**

(vegetarisch)

Chicorée – grüner Apfel – Walnuss –
Apfelkrautschaum

11,50**Rindercarpaccio**

Trüffelmayonnaise – Rucola – Pinienkerne –
Parmesan

14,00**Knoblauchgarnelen**

Rahmsauce – Petersilie – Baguette

14,50**Knuspriger Garnelencocktail****13,00**

Little-Gem-Salat – Tempura-Garnelen – Wakame –
Sesam-Chili-Mayonnaise – Sojasauce

Bauernpastete**12,00**

Pistazien-Crunch – Croutons – Cornichons –
Heidelbeermarmelade

Vorspeisen- Variation

17,50

- Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise
- Holländische Garnelenkrokette
- Suppe des Chefs
- Bauernpastete mit Heidelbeermarmelade
- Ziegenkäse mit Chicorée



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns darüber.

Hauptgerichte



Nordseezunge

Rotkohlstampf – Butter & Zitrone

Tagespreis

Gegrillte Hähnchenspieße (Saté)

Cassave – Atjar – Pommes – Erdnusssauce

22,00

Gebratener Kabeljaufilet

Grober Senf-Dip – Kartoffelpüree –
Saisongemüse

26,00

Gegrilltes Rinderfilet

Kartoffelgratin – Saisongemüse
wahlweise mit Pfeffersauce oder Rotwein-Jus
gebratene Garnelen

32,50

+5,00

Kürbis-Cannelloni aus dem Ofen

Buchenpilze – Spinat – Parmesan –
grünes Pesto – Tomatensauce

22,00

Spareribs Piri Piri

Maiskolben – Dijk-Dip – Pommes

25,50

Rinder-Schmorgericht

VD Bier – Zwiebel – Karotte – Kartoffelpüree

26,50

Gegrillte Rinderbavette

Kartoffelgratin – Saisongemüse
wahlweise mit Pfeffersauce oder Rotwein-Jus
gebratene Garnelen

28,00

+5,00

Beilagen

Pommes frites

Mayonnaise

5,00

Süßkartoffel-Pommes

Trüffelmayonnaise

7,00

Saisongemüse

5,50

Geschmorte Birnen

5,50

Chateaubriand zum Teilen

68,50

(für 2 Personen)

450 g gegrilltes Rinderfilet –
Saisongemüse – Pommes –
Pfeffersauce – Rotwein-Jus



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns darüber.

Chef specials

Wir servieren Ihnen von Mittwoch bis Sonntag unser Chef-Special

Fleisch der Woche

Tagespreis

3-Gänge-Menü

39,50

Kindermenüs

Pasta bolognese 12,50

Tomatensauce – Hackfleisch – Parmesan

Mini-Pfannkuchen 6,50

Puderzucker

Kleine Tomatensuppe 5,00

Fleischbällchen

Pommes mit Krokette 9,00

Mayonnaise – Apfelmus

Pommes mit Frikandel 9,00

Mayonnaise – Apfelmus

Pommes mit Chicken Nuggets 9,00

Mayonnaise – Apfelmus

Kinderbecher 4,50

Vanilleeis – Schlagsahne – Streusel



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns darüber.

Desserts



Tiramisu mit Spekulatius 9,50

Spekulatius – Mandarine – Mascarpone

Dame blanche 10,00

Vanilleeis – Mandel – warme Schokoladensauce

Warmer Schokoladenkuchen 11,50

weiße Schokoladeneis – Brownie-Crumble –
Milchschokoladenmousse

Advocaat Crème Brûlée 9,50

Biskuit – Bananeneis – Schlagsahne

Dessert-Spezial 9,50

Fragen Sie unser Personal nach dem
Dessert des Tages

Grand dessert 12,50

Dessert-Variation

Süßes zum Kaffee 6,00

Auswahl süßer Leckereien aus
dem Schokoladenhaus



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns darüber.