



DE • DIJK

ETEN DRINKEN

Mittagessen & Snacks

von 11:00 bis 17:00 Uhr





Burgerpad

Entdecken Sie die reiche Geschichte von Volendam auf dem etwa zwei Stunden langen Spaziergang „t Burgerpad“. Unterwegs kommen Sie an Sehenswürdigkeiten, Fototafeln, Collagen und Lesepulten mit Geschichten über das Dorf vorbei.

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-Bewertung

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



Brötchen

Wahl aus rustikalem Weiß- oder Vollkornbrot



Hausgemachter Thunfischsalat 11,00

Kapern – rote Zwiebel

Rindfleischkroketten 9,50

Senf

Rindercarpaccio 13,50

Parmesan – Trüffelmayonnaise – Rucola –
Pinienkerne

Würzige Hähnchenstreifen 13,00

Paprika – Zwiebel – Champignons – Dijk-Dip

Asiatische Rinderfiletspitzen 18,50

Zwiebel – Champignons – Teriyaki –
Trüffelmayonnaise – Parmesan

Warmer Ziegenkäse (veggie) 11,50

Honig – Walnüsse – Chicorée



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns darüber.

Mittagsspecials

Mindestzubereitungszeit: 20 Minuten

Club Hähnchen

14,50

Hähnchenbrust – Salat – Spiegelei –
Curry-Mayonnaise – Bacon – Tomate – Käse

Club Lachs

15,00

Räucherlachs – Salat – Spiegelei –
Cocktailsauce – Tomate – Gurke – rote Zwiebel

Räucheraal

20,50

Brioche-Toast – Butter

Räucherlachs

17,50

Brioche-Toast – Butter

Volendammer Mittagsteller

13,00

(auch veggie)
Spiegelei mit Schinken – Rindfleischkrokette –
Suppe des Chefs

Knusprige Garnelen

13,50

Brioche-Toast – Guacamole – Sesam –
Chili-Mayonnaise

Brötchen des Monats

Fragen Sie unser Personal nach
dem Monatsspecial

Dijksmijter (offenes Sandwich)

Natur 8,50

Mit Lachs 15,00

Mit Carpaccio 14,50

Extras:

Schinken +2,50

Käse +2,50

Speck +2,50

Tomate +2,00



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns darüber.

Salate

Mindestzubereitungszeit: 20 Minuten



Volendam Salat 23,50

Thunfischsalat – Räucherlachs – Garnelen –
Aal – Blattsalat – Baguette

Würziger Hähnchensalat 18,50

Hähnchenstreifen – Paprika – Zwiebel –
Champignons – Blattsalat – Baguette

Sandra Salat 22,00

Rinderfiletspitzen – Champignons – Zwiebel –
Teriyaki – Blattsalat – Baguette

Warmer Ziegenkäse Salat 17,50

(auch veggie)

Chicorée – Walnüsse – Honig – Serrano-Schinken

Suppen

Tomatensuppe (auch veggie) 8,00

Fleischbällchen – Baguette

Tagessuppe 8,00

Baguette mit Kräuterbutter 6,00

Brot mit Dips 7,50

Dijk-Dip – Curry-Dip – Kräuterbutter

Serrano-Schinken 5,00



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns darüber.

Warme Gerichte

Mindestzubereitungszeit: 20 Minuten



Pasta Hähnchen Pesto

18,50

grünes Pesto – Parmesan – Hähnchen –
Pinienkerne – Rucola – Gemüse

Fisch des Tages

21,00

Pommes – Limette – Salat

Gegrillte Hähnchenspieße

22,00

Cassave – Pommes – Satésauce – Atjar

Dijk Burger

18,00

Brioche-Brötchen – Speck – Gurke – Käse –
Burgersauce – Pommes

Knuspriger Hähnchenburger

17,00

Sesam-Chili-Mayonnaise – Tomate –
rote Zwiebel – Gurke – Pommes

Knoblauchgarnelen

17,50

Sahnesauce – Petersilie – Baguette



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns darüber.

Kindermenüs

Mindestzubereitungszeit: 20 Minuten



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



Wussten Sie?

Wussten Sie, dass das Volendam Museum nur wenige Gehminuten vom Café de Dijk entfernt ist?

Das Volendam Museum bietet einen faszinierenden Einblick in die reiche Geschichte und Kultur von Volendam aus der Zeit zwischen 1850 und 1950. Neben den ständigen Hinguckern wie dem Zigarrenbandmuseum und den Trachten gibt es auch wechselnde Ausstellungen, die einen Besuch zu einem Vergnügen machen.



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns darüber.

Snacks & Häppchen

Mindestzubereitungszeit: 20 Minuten



Bitterballen (6 Stk.) **8,00**
Mayonnaise / Senf

Käse-Sticks (6 Stk.) **8,00**
Chilisauce

Mini frikandellen (10 Stk.) **7,50**
Curry – Mayonnaise

Gemischte Snackplatte
klein (8 Stk.) **9,00**
mittel (16 Stk.) **16,00**
groß (24 Stk.) **21,00**

Knusprige Hähnchenteile (6 Stk.) **10,00**
Chilisauce

Knusprige Garnelen (10 Stk.) **10,50**
Sesam-Chili-Mayonnaise

Ofen-Nachos **15,50**
Hackfleischsauce – Guacamole –
Tomatensalsa – Crème fraîche

Brot mit Dips **7,50**
Dijk-Dip – Curry-Dip – Kräuterbutter

Süßkartoffel-Pommes **7,00**
Trüffelmayonnaise

Pommes **5,00**
Mayonnaise

Dijk Snackplatte

22,50

- Baguette mit Dips
- Snacks
- Serrano-Schinken
- Nüsse
- Käsewürfel



Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns darüber.