



DE · DIJK

ETEN DRINKEN

Diner



Volendams Museum

Wist je dat het Volendams museum op loopafstand is van Café de Dijk? Het Volendams Museum biedt een boeiende blik op de rijke geschiedenis en cultuur van Volendam uit de tijd tussen 1850 en 1950. Zij bieden naast de vaste eyecatchers zoals het Sigarenbandjesmuseum en de traditionele klederdracht ook wisselende tentoonstellingen aan, waardoor het leuk blijft om ons te bezoeken.



Burgerpad

Maak kennis met de rijke geschiedenis van Volendam via de route 't Burgerpad, een wandeling van ongeveer twee uur. Onderweg komt u langs bezienswaardigheden, foto's langs de route, collages en lessenaars met verhalen over het dorp. Scan de QR-code en ga mee in het verleden van Volendam!



Laagholland

Wil je weten wat Volendam en omstreken nog meer te bieden heeft? Bekijk het op de website van Laagholland, scan de QR-code en ontdek meer!



Google review

Heb je genoten van je bezoek aan Café de Dijk? Laat het ons weten met een review – scan de QR-code!



Voorgerechten



Burrata caprese (vegetarisch) **13,00**
crostini - tomaat – basilicum

Burrata tartufo (vegetarisch) **13,00**
crostini – zwarte truffel – zwarte peper

Carpaccio van rundvlees **14,50**
truffelmayonaise – rucola – pijnboompitten –
parmezaanse kaas

Knoflookgamba's **15,00**
roomsaus - peterselie - stokbrood

Ossenhaas tataki **13,50**
krokante sjalot – chili olie –
zwarte bonen saus – lente ui

Brood & Bites

Brood met dips **7,50**
bruschetta - kerriedip – kruidenboter
+ serranoham 5,00

Hollandse garnalen kroketjes **10,00**
4 stuks – brioche toast – wasabimayonaise

Chorizo kroketjes **7,00**
4 stuks – aioli



Tomatensoep **8,00**
soepballetjes – stokbrood

Soep van de chef **8,00**
stokbrood

Tonijn tartaar **13,50**
soja krokant – wakame – wasabimayonaie –
salty finger

Weekfavoriet

Dagprijs

zie krijtbord of vraag onze medewerkers
naar meer informatie



Hoofdgerechten



Groentequiche met geitenkaas 22,00
(vegetarisch)
courgette – rode ui – balsamico – walnoot

Gegrilde kipsaté 22,50
cassave – atjar – nasi – satésaus

Gegrilde ossenhaas 34,50
gebakken aardappelen -
wisselende seizoensgroenten
keuze: pepersaus / champignon roomsaus /
pikante jus

Surf & turf 31,50
ossenhaasspies – gebakken gamba's – gebakken
aardappelen - seizoensgroenten – pepersaus

Gebakken Noordzeetong
rode kool stampot - butter & eek

Dagprijs

Gebakken zeebaars
kerrie risotto – seizoensgroenten –
frisse citrus saus

24,50

Zeeuwse mosselen
naturel
pikant
stokbrood – diverse sauzen

23,00
24,50

Chateaubriand to share 71,50
(2 personen)
450 gram gegrilde ossenhaas –
seizoensgroenten – gebakken aardappelen
keuze: pepersaus / champignon roomsaus /
pikante jus

Bijgerechten

Friet 5,00
mayonaise

Zoete aardappelfriet 7,00
truffel mayonaise

Seizoensgroenten 5,50

Gebakken aardappelen 5,50
mayonaise



Chef specials

Woensdag t/m zondag serveren wij onze chef's specials

Vlees van de week

Dagprijs

zie krijtbord of vraag onze medewerkers
naar meer informatie

Pasta van de week

Dagprijs

zie krijtbord of vraag onze medewerkers
naar meer informatie

3-gangen menu

39,50

Kindermenu's

Pasta bolognese	12,50
Poffertjes	6,50
Tomatensoep met balletjes	5,00
Friet met kroket	7,00
Friet met frikandel	7,00
Friet met kipnuggets	7,00
mayonaise en appelmoes	
Kinderbeker	4,50
vanille ijs en slagroom	



Heeft u allergieën? Meld het ons.

Desserts



Tompouce van rood fruit 9,50

gemarineerde bosvruchten – kokos hangop – suikerkoek

Chocoladetaartje uit de oven 11,50

gezouten caramel – chocolade saus – vanille ijs

Pornstar martini coupe 10,00

passievrucht mousse – merengue – mango sorbet – crumble

Chocolade selectie 6,00

wisselend assortiment van het Chocoladehuys



Dessert van de patissier

Dagprijs

zie krijtbord of vraag onze medewerkers naar meer informatie

