


# LUNCH

tot 16.00 uur

**DIRCK'S 12 UURTJE**  Brood van de ouderwetse bakkerij 12 met achterham, kaas, spiegelei, verse eiersalade, een kroket en een kopje huisgemaakte tomatensoep.

**DUBBEL DIKKE TOSTI**  met kaas of kaas en achterham. 6,5


**DIKKE TUNA TOSTI** met tonijn, ui, kappertjes, kaas en een huisgemaakte chilisaus 8,5

**AMBACHTELIJKE WENTELTEEFJES**  Met vers fruit 6,5

## BROODJE

**TWEE OMA BOBS KROKETTEN** Met mosterdmayo. 8,5

**CARPACCIO** Vers gesneden carpaccio met huisgemaakte truffelmayo, pijnboompitten, rucola, gegarneerd met zongedroogde tomaatjes & gefrituurde kappertjes 11

**OMELET**  Met bospaddenstoelen, ham & kaas. 10

**PULLED CHICKEN** Op een bedje van coleslaw met rode ui, kaas, bacon en sweet BBQ-saus. 9,5



**DIRCK'S VANGST** Brood belegd met Noors gerookte zalm, remouladesaus, noten en rauwkost. 11

**STEAK** Met gebakken bospaddenstoelen, bosui en huisgemaakte truffelmayo. 12

**OSSENWORST** Met zoete augurk, frisse sla, knapperige Amsterdamse uitjes en een pittige huisgemaakte chilisaus. 9

**GEITENBREIER**  met geitenkaas, honing, noten en appel. 9,5

## BURGER

**DIRCKS BURGER** Stevige burger (300 GR) van Black Angus met bacon. 16,5

**CHICKBURGER** Huisgemaakte kipburger. 16,5


**VEGGIE CAJUN BURGER**  Een pittige burger van kidneybonen, paprika, mais en mozzarella. 14

(Op alle burgers zit tomaat, ingelegde rode ui, Cheddar kaas, en Dircks burgersauzen).

## MAALTIJDSALADES

**SALADE ZALM** 14  
Groene salade met ingelegde rode ui, Noors gerookte zalm, noten en een Bourgondische dressing.

**SALADE PULLED CHICKEN** tot 16.00 uur 13  
Groene salade met Pulled Chicken, spek, gebakken ei en een Bourgondische dressing.

**SALADE GEITENBREIER**  tot 16.00 uur 14  
Groene salade met geitenkaas, honing, noten, appel en een bourgondische dressing.

**SALADE GAMBA** 14  
Groene salade met ingelegde rode ui, gegrilde gamba's, noten, pijnboompitten en een Bourgondische dressing.

## PANNENKOEKEN

|   |     |
|---|-----|
| <b>NATUREL</b>  | 6   |
| <b>KINDERPANNENKOEK</b> met verrassing.               | 7,5 |
| <b>SPEK</b>   | 9   |
| <b>DIKKE DIRCK</b> met spek, ham, ui, kaas en tomaat. | 11  |
| <b>DIRCKJE APPEL</b> met appel en kaneel.             | 10  |

## WARME DRANKEN

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Koffie                      | 2,5 |
| Espresso                    | 2,4 |
| Espresso macchiato          | 2,8 |
| Dubbele Espresso            | 3,9 |
| Cappuccino                  | 2,8 |
| Koffie verkeerd             | 2,7 |
| Latte macchiato             | 3,5 |
| Latte macchiato karamel     | 4   |
| Thee                        | 2,2 |
| Verse muntthee              | 3,5 |
| Verse gemberthee            | 3,5 |
| Warme chocomel met slagroom | 3,5 |
| Irish koffie                | 6,5 |
| Spanish koffie              | 6,5 |
| French koffie               | 6,5 |
| Ice koffie                  | 6   |

## FRIS

|  |     |
|--|-----|
| Pepsi / Pepsi max                      | 2,7 |
| Lipton ice tea / green tea             | 2,9 |
| Pelegriano bruisend mineraalwater 75cl | 4,9 |
| Sourcy rood of blauw                   | 2,4 |
| Sourcy blauw 75cl                      | 4,9 |
| 7 up                                   | 2,7 |
| Sisi                                   | 2,7 |
| Royal club bitterlemon                 | 2,7 |
| Royal club gingerale                   | 2,8 |
| Royal club cassis                      | 2,7 |
| Royal club tonic                       | 2,7 |
| Rivella                                | 2,7 |
| Verse jus                              | 3,9 |
| Fristi                                 | 2,7 |
| Melk                                   | 2,2 |
| Chocomel                               | 2,7 |
| Limo                                   | 1,6 |

## BIEREN

|   |     |
|---|-----|
| <b>VAN DE TAP</b>                         |     |
| Jupiler / 25cl                            | 2,7 |
| Jupiler / 50cl                            | 5   |
| Hertog Jan Weizener                       | 4,1 |
| Wisseltap (vraag welke aan onze Dirckjes) |     |
| <b>OP DE FLES</b>                         |     |
| Liefmans Fruitesse                        | 3,5 |
| Jupiler 0.0 of Hoegaarden Radler 0.0      | 2,6 |



## VOOR BIJ DE KOFFIE

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Huisgemaakte                        |          |
| <b>APPELTAART MET SLAGROOM</b>      | 3,8      |
| of <b>MONCHOUTAART MET SLAGROOM</b> | 3,8      |
| of <b>TAART VAN DE DAG</b>          | dagprijs |

## VOOR BIJ DE BORREL

|  |      |
|--|------|
| <b>PORTIE OLIJVEN</b>                           | 3    |
| <b>BROODJE GEZELLIGHEID</b>                     | 9    |
| Een lekker broodje uit de oven om te delen met Kaas, knoflook, peterselie. Gegarneerd met peper en zout en een schaalje olijfolie. |      |
| <b>BITTERBALLEN</b>  | 7    |
| 8 stuks met mosterdmayonaise.  |      |
| <b>BUIKSPEK</b> van de houtskoolgrill  | 11,5 |
| Met een BBQ-saus en gezonde stengels in een frisse dip.  |      |
| <b>GARNALEN</b>  | 10,5 |
| In knoflookolie uit de oven, met brood.  |      |
| <b>NACHO'S/XL</b>                               | 8/12 |
| Met kaas, of kaas en gehakt, guacamole, pittige salsa en crème fraîche. Gegarneerd met lente-ui en pepers.                         |      |
| <b>BUFFALO WINGS</b>   | 8    |
| Malse kipvleugels van de houtskoolgrill met romige saus.   |      |

**KIPEKKER** 10  
Heerlijk malse kipdij-stukjes in een krokant jasje, met onze huisgemaakte bijpassende sauzen.

**BORRELPLANKJE** ... vanaf 2 pers. / p.p. 8  
Bitterballen, kaasloempia's, Grietjes kaas, ossenworst, gedroogde worst en gezonde stengels in een frisse dip.

**DIRCK'S DIJENKLETSER**... vanaf 2 pers. 16  
Plankje gevuld met buffalo wings, buikspek, crostini, zoete olijven, ossenworst, grietjes kaas, vleeswaren en tafelzuur.

## WIJNEN

|  |     |
|--|-----|
| <b>WITTE WIJNEN</b>                        |     |
| Huiswijn blend van Sauvignon en Chardonnay | 3,7 |
| Chardonnay                                 | 4   |
| Sauvignon Blanc                            | 4   |

**ZOETE WITTE WIJN** 3,7

**ROSE** 3,7  
Brana vieja

|                    |     |
|--------------------|-----|
| <b>RODE WIJNEN</b> |     |
| Huiswijn Merlot    | 3,6 |
| Malbec             | 4   |
| Cabernet Sauvignon | 4   |

Helaas, wij kunnen uw rekening niet splitsen.  
Wij vragen u de rekening als één bedrag te betalen.

 gerecht is vegetarisch of kan vegetarisch gemaakt worden



## WELKOM BIJ DIKKE DIRCK



Volg Dikke Dirck ook op Facebook.  
Like onze pagina en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes, ontwikkelingen en activiteiten.

# VOOR

**BROOD VAN DE OUDERWETSE BAKKERIJ** **V** 6.5  
Met 2 huisgemaakte dips en Grietjes kaas van de boerderij.

**BROODJE GEZELLIGHEID** **V** 12  
Een lekker broodje om te delen met Kaas knoflook peterselie gegarneerd met peper en zout en een schaalje olijfolie.

**DIRCK'S SOEP** 6.5  
Met een huisgemaakte crostini.

**CARPACCIO** 11.5  
Vers gesneden carpaccio met huisgemaakte truffelmayo, pijnboompitten, rucola, knapperig ovenbroodje, gegarneerd met zongedroogde tomaatjes & gefrituurde kappertjes

**NACHO'S/XL** **V** 8/12  
Met kaas, of kaas en gehakt, guacamole, pittige salsa en crème fraîche. Gegarneerd met lente-ui en pepers.

**BUFFALO WINGS** 8  
Malse kipvleugels van de houtskoolgrill met romige knoflookdip.

**KIPLEKKER** 10  
Heerlijk malse kiplidij-stukjes in een krokant jasje.

**GEFRITURDE CHAMPIGNONS** **V** 8  
Met een romige pestodip.

**GARNALEN** 9  
In de knoflookolie, uit de oven met brood.

**BUIKSPEK VAN DE HOUTSKOOLGRILL** 11.5  
Met een BBQ-saus en gezonde stengels.

**DIRCK'S DIJENKLETZER**... vanaf 2 pers. 16  
Plankje gevuld met buffalo wings, buikspek, crostini, zoete olijven, ossenworst, grietjes kaas, vleeswaren en tafelzuur.



# VOOR DE KLEINTJES

**FRIKANDEL, KROKET, KAASSOUFLE  
BUFFALO WINGS OF SPARERIBS**

inclusief de 'Gulden van Dirck'!

Met frietjes, mayonaise, appelmoes en een kinderijsje met een verrassing.

9

# HOOFD

vanaf 17.00 uur

**DIRCK'S CHICKIE** **BIO**  
Heel 18.5  
Half 16.5

Heerlijk gemarineerd kippetje dat wordt bereid boven de houtskoolgrill door een stoommachientje uit 1900. Geserveerd met huisgemaakte sauzen.

**RIBBETJES** 20.5  
Huisgemaakte, malse spareribs van de houtskoolgrill.

**DIRCKS DOLLE STOKKIE** halve meter! (300 GR.) 19  
(200 GR.) 15

Zoetpittige, gemarineerde kippendijen-spies met pittige pindasaus van Dirck z'n schoonmoeder.

**SMOKIE CEDER ZALM** 19  
Verrassend bereid op eigen cederhoutbedje.

**SURF & TURF** 22.5  
½ Dirck's chickie met grote gegrilde garnalen.

## DIRCK'S KEUVELMENU VANAF 2 PERS.

### VOOR, HOOFD, NA & KOFFIE

Geniet van een dik driegangendiner van Dirck. Vooraf warme broodjes met huisgemaakte dips, kaas en romige soep. Als hoofdgerecht een plank van een meter gevuld met gegrild vlees en een heerlijk stukje vis met bijgerechten als gegrilde groenten, verse friet, coleslaw en een gepofte aardappel met verse kruidenkaas. Als nagerecht een selectie van Dircks lievelingstoetjes en een kop koffie. 36 p.p.

**ALLEEN DIRCK'S KEUVEL HOOFDGERECHT** 28 p.p.

**DIRCKS BURGER** 16.5  
Stevige burger (300 GR) van Black Angus rund met bacon.

**CHICKBURGER** 16.5  
Huisgemaakte kipburger.

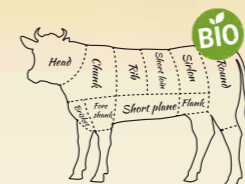
**VEGGIE CAJUN BURGER** **V** 14  
Een licht pittige burger van kidneybonen, paprika, mais en mozzarella. (Op alle burgers zit tomaat, ingelegde rode ui, Cheddar kaas, en Dircks burgersauzen).

**GROENTESPIES** **V** 16  
Een heerlijke groentespies van de grill.

**MEGAVEGA** **V** 15  
Gevulde puntpaprika's van de houtskoolgrill met mozzarella, pesto, basilicum, uienringen & tomaatjes

# DIRCK'S DOLLE DAGEN

## VRAAG NAAR ONZE SPECIALE DAGAANBIEDING! MA t/m DO



Onze plaatselijke slager Schiffmacher vertegenwoordigt het vlees van onze runderen die worden gevoed met enkel graan, hetgeen zorgt voor een prachtig gelijkmatige groei en een schitterende marmering. De runderen worden met respect en liefde behandeld. Het vlees heeft een heerlijke smaak en een trotse structuur.

standaard medium rare gegrild

**FLAT IRON STEAK** (250 GR.) 22

Dircks favoriete stukje, zonder vetje en super mals!

**PICANHA STEAK** (250 GR.) 23

Lekker mals vlees waar Dircks vrienden vrolijk van worden (met een randje waar we allemaal last van hebben!)

**MALSE BABBE** (300 GR.) 27

Flinke Rib eye met een volle smaak.

**MALSE BABBE 2.0** (300 GR.) 32

De Black Angus rib eye heeft een super marmering en is rijk van smaak! Dit omdat deze koeien 200 dagen graan afgevoerd zijn.

**TOMAHAWK** (vanaf 1 kg/voor 2 pers.) (100 GR.) 6.7

De Tomahawk steak is een hemels lekkere rib-eye met het bot er nog aan. Geserveerd met Bearnaise- en Peppersaus. (Dircks aanrader!)

**UITSTEAKEND** (vanaf 500 gram) (100 GR.) 8.6

De T-Bone steak bestaat uit een T-vormig bot met aan de ene kant de ossenhaas en aan de andere kant de entrecote. Een echte Amerikaanse klassieker. Super marmering en rijk van smaak!

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met

## FRIET & MAYONAISE

### BIJGERECHTEN

**GEBAKKEN CHAMPIGNONS** **V** 4  
Met knoflook en peterselie.

**DIRCK'S AARDAPPEL OP DE POF** **V** 3.5  
Met een huisgemaakte roomkaas.

**VERSE FRIET** **V** 3

**SPINAZIE** **V** 5  
Met knoflook, ui en pijnboompitten.

**COLESLAW** **V** 2.5

**WILT U UW HOOFDGERECHT DELEN?** 7.5  
Vraag dan een extra bord.

# NA

**DIRCK'S TOETJE** 8  
Met koekkrumels, vanille-ijs\*, vers fruit en slagroom.

**DIRCK'S ZOMERLIEFDE** 10.5  
Huisgemaakte aardbeien romanoff met meringue, gemarineerde aardbeien, vanille-ijs\* en munt.

**LAVA CAKEJE** 11  
Met witte chocolade vulling.

**DIKKE DAME** 7.5  
Vanille-ijs\* met chocoladesaus en slagroom.

**BOERENTRIEN** 8.5  
Huisgemaakte Tiramisu.

**SMULPLANK** voor 2 pers. 19  
Een selectie van Dircks lievelingstoetjes.

**VERS IJS** **BIO**  
\*Al ons ijs komt van de boerderij van Hans & Griet. Hun gezonde veestapel biologische koeien lopen buiten en verzorgen elke dag een mooie melkproductie.

## WARME DRANKEN

**KOFFIE** 2.5

**ESPRESSO** 2.4

**ESPRESSO MACCHIATO** 2.8

**DUBBELE ESPRESSO** 3.9

**CAPPUCCINO** 2.8

**KOFFIE VERKEERD** 2.7

**LATTE MACCHIATO** 3.5

**LATTE MACCHIATO KAREMEL** 4

**THEE** 2.2

**VERSE MUNTTHEE** 3.5

**VERSE GEMBERTHEE** 3.5

**WARME CHOCOMEL MET SLAGROOM** 3.5

**IRISH KOFFIE** 6.5

**SPANISH KOFFIE** 6.5

**FRENCH KOFFIE** 6.5