

WIJNEN

Wijnimporteur Anfors Imperial is al jarenlang de vaste partner in wijn van Dudok. Ook voor Dudok Aan De Maas hebben wij samen met Hans Bijvoets en zijn team de wijnkaart samengesteld. Hun roots liggen in Italië, maar inmiddels is dit netwerk vergroot met wijnboeren door heel Europa. Naast de Franse wijnen treft u dus ook andere seizoensfavorieten van Anfors Imperial en Dudok.

MOUSSEREND

Belstar Prosecco 6,5 | 35
Prosecco • Italië, Veneto

ROSÉ

Bardolino Chiaretto 2018 Massimo Ronca 4,5 | 25
Corvina • Italië, Veneto

Aix-en-Provence Barbe Belle Rosé 2019 Château Barbe Belle 6,5 | 35
Grenache • Frankrijk, Côte d'Azur

WIT

Rueda 'Caballero de Olmedo' 2019 Félix Lorenzo Cachazo 4,5 | 25
Verdejo • Spanje, Rueda

Venezia Pinot Grigio 2019 Casa Roma 5,5 | 30
Pinot Grigio • Italië, Veneto

Vin de Pays d'Oc Chardonnay 2018 Domaine Astruc 6,5 | 35
Chardonnay • Frankrijk, Limoux, Languedoc

Friuli Sauvignon 'Vin di Vore' 2019 Ronco del Gelso 6,5 | 35
Sauvignon Blanc • Italië, Friuli

ROOD

Sicilia Syrah Nerello Mascalese 2019 Palmento 4,5 | 25
Syrah • Italië, Sicilia

Rioja Maceración Carbónica 2019 Artuke 5,5 | 30
Tempranillo • Spanje, La Rioja

Copertino 'Eloquenzia' 2016 Azienda Monaci 6,5 | 35
Negroamaro • Italië, Puglia

Burgenland 'Heideboden Classic' 2019 PMC 6,5 | 35
Zweigelt • Oostenrijk, Neusiedlersee

DESSERT

Saint Jean de Minervois 2013 Astruc 6,5
Muscat • Frankrijk, Limoux, Languedoc

Banyuls Domaine de la Galline 2013 7
Grenache • Frankrijk, Languedoc-Roussillon

DRANKEN

WISSELEND HUISAPERITIEF 6,5

GROLSCH BIER 3,5

GROLSCH WEIZEN/IPA 5

GROLSCH 0,0/RADLER 0,0 3

DIVERSE FRISDRANKEN 3

SOURCY BLAUW/ROOD (0,2L) 3

SOURCY BLAUW/ROOD (0,75L) 6

KOFFIE vanaf 2,75

Koffie, espresso, cappuccino, koffie verkeerd,
latte macchiato, flat white

VERSE GEMBER-CITROENTHEE/MUNTTHEE 3,5

THEE 2,5

BITES

DUDOK BITTERBALLEN 6,6
6 stuks, geserveerd met mosterd

KAASLOEMPIA'S 6,25
6 stuks, geserveerd met chilisaus

CHARCUTERIE PLANK 12,5
Met coppa di parma, truffelsalami en bresaola

KAASPLANK 'AAN DE MAAS' 12,5
Met vijgencompote en kletzenbrood

NOTEN EN OLIJVEN 5

BROOD MET SMEERSELS 6,5
Geserveerd met paddenstoelen-truffelboter, tomatentapenade en olijfolie

PORK BELLY 8,5
Met gebakken uitjes en bosui

BORRELPLANK 'AAN DE MAAS' 17,5
Charcuterie, Rotterdamsche oude kaas, bitterballen, kaasloempia's en pork belly

DUDOK
AAN DE MAAS

Een mooie zonsondergang, prachtig uitzicht,
lekker eten, een goed glas wijn en fijn gezelschap.
Een culinaire bestemming in eigen stad!

Onze chefs verzorgen een heerlijk 3- of 4-gangenmenu
met Franse inslag. Een combinatie van vertrouwde bistro
klassiekers en eigentijdse gerechten van het seizoen.

Drie gangen
- 37,5 -

Vier gangen
- 42,5 -

Kindermenu
- 17,5 -

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

CARPACCIO VAN GEROOKTE BOTERVIS

Met bieslook, antiboise, zoetzuur van komkommer, radijs en ponzu vinaigrette

BISQUE VAN SCHAALDIEREN

Met rivierkreeft en bosui

STEAK TARTARE

Met kwartelei, krokant van parmezaan, little gem en schuim van mosterd

KALFSPASTRAMI VAN DE BBQ

Met twee bereidingen van Rotterdamsche oude kaas,
aardappel, poeder van chorizo en roodlof

BURRATA (V)

Met tuinbonentapenade, munt, krokant desembrood,
pijnboompitten en extra virgin olijfolie
- serranoham

+ €2

PANNA COTTA (VG)

Van pompoen met avocadocrème, gebrande pinda's, geroosterde
bloemkool en sesamkletsoppen

HOOFDGERECHTEN

GEGRILDE ENTRECOTE

Van de BBQ met beurre de Paris, haricots verts, pommes fondant
en duxelles van paddenstoelen

GEGRILDE LAMSKOTELET

Met salsa verde, sugarsnaps, citroen-knoflook krieltjes,
doperwtencrème en geroosterde amandelschijfjes

GEBAKKEN KABELJAUW

Met gebakken kokkels, risotto, bleekselderij en jus van schaaldieren

RISOTTO (V/in overleg met de chef ook vegan te serveren)

Met knolselderijcrème, groene asperge, sugarsnaps, kruidenolie,
geroosterde macadamia en parmezaan

GEGRILDE ZWAARDVIS

Met pompoencrème, geroosterde bimi, parelcouscous en antiboise

BIJGERECHTEN

VERSE FRITES (VG)

Met mayonaise

4

FRISSE GROENE SALADE (VG)

Met tomaat en venkel

4

GEROOSTERDE GROENTEN (VG)

4

NAGERECHTEN

MILLEFEUILLE

Van witte- en pure chocolade met een gel van framboos

PAVLOVA

Met rood fruit, crème suisse en witte chocolade

KOKOS PANNA COTTA (VG)

Met mango-limoengel, passievrucht en gekarameliseerde amandel

KAASPLANK 'AAN DE MAAS'

Met compote en kletzenbrood

KINDERMENU

Voorgerecht

HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP

Hoofdgerecht

FISH & CHIPS

of

GEBAKKEN KIPPENDIJEN

Met Franse friet, geroosterde groenten en appelmoes

Nagerecht

KINDERDESSERT MET VANILLE-IJS

Met een boterwafel, slagroom en rood fruit

(V) Vegetarisch
(VG) Vegan