

BIER

Grolsch	tap	3,75
Kompaan seizoensbier	blik	6
Kompaan seizoensbier	tap	5

WIT

IJwit	fles	5,75
Grolsch Weizen	tap	5
Vedett Extra White	fles	4,75

BLOND

Cornet Blond	fles	5,5
La Chouffe	fles	5,25
Duvel	fles	5,25
Grimbergen blond	tap	4,75

DUBBEL

Grimbergen dubbel	fles	4,75
-------------------	------	------

TRIPEL

Karmeliet	fles	6
Grolsch Tripel	tap	5,75

IPA

Bird of Prey	blik	6,5
Brouwerij 't IJ IPA	fles	5,75
Grolsch IPA	tap	5

FRUITIG

Corona	fles	5,75
Liefmans	fles	4,5

ALCOHOL LAAG

Superb-Owl Uiltje 0.2	blik	6,5
Vrijwit 0.5	fles	5,75
Grolsch 0.0	fles	3,75
Grolsch Radler 2.0	fles	3,75
Grolsch Radler 0.0	fles	3,75
Grolsch Weizen 0.0	fles	3,75

LOKAAL BIER

Onze kelners vertellen u graag meer over onze selectie aan lokaal gebrouwen bieren

KOFFIE

KOFFIE	3,25
---------------	------

ESPRESSO	3,25
-----------------	------

DUBBELE ESPRESSO	4
-------------------------	---

CAPPUCCINO	3,5
-------------------	-----

LATTE MACCHIATO	4
------------------------	---

FLAT WHITE	4,25
-------------------	------

ICED LATTE	4,75
-------------------	------

- Mogelijkheid tot het toevoegen + 0,4

van siroop:

Vanille - Hazelnoot - Karamel

ALLERGISCH OF LIEVER EEN
ANDER SOORT MELK?

- Havermelk + 0,4

- Sojamelk + 0,4

THEE

VERSE GEMBER-CITROENTHEE	3,75
---------------------------------	------

VERSE MUNTTHEE	3,75
-----------------------	------

THEE VAN BETJEMAN & BARTON	3,25
---------------------------------------	------

Rooibos Jardin Rouge - Rooibos -

Quatre Fruits - Yunnan Vert -

China & Ceylon - Earl Grey - Citron

FRIS

HUISGEMAAKTE ICE TEA	3,75
-----------------------------	------

PEPSI / -MAX	3,5
---------------------	-----

SISI ORANGE	3,5
--------------------	-----

7UP	3,5
------------	-----

LIPTON ICE TEA/GREEN	3,5
-----------------------------	-----

RIVELLA	3,5
----------------	-----

SOURCY ROOD/BLAUW	3,5
--------------------------	-----

ROYAL CLUB	3,5
-------------------	-----

Cassis - Bitter lemon - Ginger ale - Tonic

SOURCY ROOD/BLAUW 0,75 L	6
---------------------------------	---

VERSE LIMONADE	4
-----------------------	---

Straight lemon of spiced lemon & rose
van Pinky Rose

SAPPEN

VERSE JUS D'ORANGE	5
---------------------------	---

- Klein 3,75

APPELSAP TROEBEL	3,75
-------------------------	------

SCHULPSAP	3,75
------------------	------

- Peer/appel

- Aardbei/appel

- Vlierbes/appel

- Tomaat

ZUIVEL

WARMER CHOCOMEL	3,5
- Met slagroom	+ 0,75

NUTRICIA CHOCOMEL	3,5
--------------------------	-----

NUTRICIA FRISTI	3,5
------------------------	-----

Winter
2023

DUDOK

CAFE BRASSERIE

DEN HAAG

Welkom

Wat fijn om u te mogen verwelkomen!

Eenendertig jaar geleden opende Dudok voor het eerst haar deuren in Rotterdam. Al snel een begrip, ook buiten de stad. Niet alleen vanwege de beroemde appeltaart, maar ook door een eigenzinnige mix van gasten. De dag starten aan de leestafel met een krant en een goede kop koffie, of de werkweek afsluiten onder het genot van een ijskoud biertje. Een warme plek, die mensen van alle rangen en standen samenbrengt; Dudok is voor iedereen.

Heeft u een leuke foto gemaakt tijdens uw bezoek aan Dudok? Deel het op Instagram, tag @dudokdenhaag en gebruik #dudokmoment. Wij delen uw foto graag!

TAART & ZOET

DUDOK ORIGINAL APPELTAART	4,5
----------------------------------	-----

- Met slagroom + 0,75

RED VELVET	4,75
-------------------	------

CHOCOLADE TRUFFELTAART	4,75
-------------------------------	------

WORTELNOTENTAART	4,75
-------------------------	------

CITROEN MERINGUETAART	4,75
------------------------------	------

BOSVRUCHTEN CHEESECAKE	4,75
-------------------------------	------

SEIZOENSTAART	4,75
----------------------	------

ONTBIJT tot 17:00 uur

AMERICAN PANCAKES 	10,5
--	------

Met compote van rood fruit
en agavesiroop

YOGHURT  	8
--	---

Naturel of soja, met Dudok granola
en vers fruit

CROISSANT 	3,75
--	------

Met jam

EI tot 17:00 uur

DUDOK UITSMIJTER	13,5
-------------------------	------

Met gerookte zalm, rosbief en kaas

BOERENOMELET 	11,5
---	------

- Met spek + 0,5

EGGS DUDOK 	10,5
---	------

Gepocheerd ei met spinazie en
Hollandaisesaus, geserveerd op
een brioche bol

- Gerookte zalm + 3

- Boerenachterham + 1,5

BROOD tot 17:00 uur

— Keuze uit licht of donker desembrood —

DUDOK CLUBSANDWICH	13,5	VEGGIE TOAST 	9,75
---------------------------	------	---	------

Getoast licht desembrood met kip,
spek, scharrelei-salade, tomaat en sla

Met geitenkaas en gemarineerde
paddenstoelen

CARPACCIO	10,5	AVOCADO 	9,5
------------------	------	--	-----

Met truffelmayonaise, spekjes, kappertjes,
pijnboompitten en parmezaan

Met pompoentapenade en cress

GEMARINEERDE KIP	10	HUMMUS 	9
-------------------------	----	---	---

Met chilisaus en komkommer

Met gegrilde groenten en walnoten

GEROOKTE ZALM	10	OUDE KAAS 	8
----------------------	----	--	---

Met bieslookroomkaas en komkommer

Met gemengde sla, krotenmosterd
en walnoten

 VEGETARISCH

 VEGAN

Heeft u een dieetwens of een voedselallergie? Wij houden hier graag rekening mee.

Zie onze borrelkaart voor
alle wijnen, mixdranken &
borrel bites



LUNCH tot 17:00 uur

DUDOK 12-UURTJE	13,5
Desembrood met een Dudok 100% rundvleeskroket, scharrelei-salade en soep naar keuze	
DUDOK VEGA 12-UURTJE 	13,5
Desembrood met een Dudok vegan groentekroket, scharrelei-salade en soep naar keuze	
DUDOK KROKETTEN	9,5
100% rundvlees, geserveerd met desembrood	
DUDOK GROENTEKROKETTEN 	9,5
Geserveerd met desembrood	
CROQUE DUDOK	9,5
Focaccia uit de oven met bechamel, mozzarella en twee soorten ham	
WARME FOCACCIA 	9,5
Met brie, appel en honing	

MAALTIJDSALADE

PULLED CHICKEN	16
Met parmezaanse kaas, spekjes en croutons	
GEROOKTE ZALM	16
Met wakame, wasabimayonaise en sesam	
DUDOK VEGAN 	16
Met bulgur, zoete aardappel, sojabonen en zongedroogde tomaat	

Al onze salades worden geserveerd met brood

“ De iconische appeltaart ”

Bij Dudok wordt al sinds jaar en dag de appeltaart in eigen keuken gebakken voor onze gasten. Het duurde dan ook niet lang, voordat gasten vroegen of ze zo'n 'stukkie taart' mee naar huis mochten nemen. Een deel van onze eerste brasserie in Rotterdam maakte plaats voor een ware patisserie met beslagen ramen en de geur van kaneel, die je tegemoetkwam bij binnenkomst. De appeltaarten gingen als warme broodjes over de toonbank! Al snel werd de ruimte te klein en openden de deuren van een eigen bakkerij: Dudok Patisserie. Nog altijd wordt de Dudok Original Appeltaart op ambachtelijke wijze gebakken door onze patissiers, hiervoor gebruiken zij jaarlijks twaalf voetbalvelden aan appels. Na al die jaren is het recept nog steeds één van de best bewaarde geheimen.

SOEP VAN HET SEIZOEN	6,5
TOMATENSOEP 	5,5
Met crème fraîche en basilicum	

Al onze soepen worden geserveerd met brood

BITES

DUDOK BORRELPLANK	17,5
Desembrood met smeersels, gedroogde worst, Dudok rundvleesbitterballen, groentekroketjes, olijven, kaasloempia's en noten	
VEGA DUDOK BORRELPLANK 	17,5
Desembrood met smeersels, oude kaas, Rotterdamsche vegan bitterballen, groentekroketjes, olijven, kaasloempia's en noten	

CARPACCIO	10,5
Met truffelmayonaise, spekjes, kappertjes, pijnboompitten en parmezaan	

DUDOK CHICKENWINGS	10
Met sesam en bosui	

GROENTEKROKETJES 	8
Met aioli	

HUISGEMAAKTE HUMMUS 	7,5
Met flatbread	



SOEP

CAFÉ

DUDOK BURGER	15
Dubbele burger met little gem, augurk, krokante ui en oude kaas	
- Met verse frites	+ 3,5
- Met spek	+ 0,5

BEYOND MEAT BURGER 	15
Met little gem, augurk, krokante ui en oude kaas	
- Met verse frites	+ 3,5

FISH & CHIPS	17
Geserveerd met huisgemaakte remouladesaus en limoen	

KIPSATÉ	17
Met huisgemaakte zoetzuur en krokante ui, geserveerd met verse frites	

HUISGEMAAKTE FALAFEL 	16
Geserveerd met little gem, flatbread en raita	

Aanbeveling van de chef

Combineer meerdere kleine bites als voorgerecht om te delen met uw tafelgenoten

BRASSERIE Geserveerd vanaf 17:00 uur

KALFSRIBEYE	24,5
Met ratatouille en rode wijnjus	

DORADEFILET	23
Met parelgort, spinazie en beurre blanc	

MILLE FEUILLE 	19
Met bleu de auvergne, perenchutney, rucola en aceto olijfolie	

SEIZOENSGERECHT	wisselend
------------------------	-----------

 VEGETARISCH  VEGAN

Heeft u een dieetwens of een voedselallergie? Wij houden hier graag rekening mee.

SUPPLEMENTEN

DESEMBROOD 	7
Met smeersels	

VERSE FRITES 	4,75
Met vegan mayonaise	

SEIZOENSGROENTEN 	4,75
---	------

GROENE SALADE 	4,5
--	-----

MEER DAN ALLEEN HORECA



Dat we goed zijn in appeltaart bakken, dat wist u natuurlijk al... Maar inmiddels zijn we uitgegroeid tot een allesomvattende horecagroep met meer dan 10 verschillende horeca- en evenementenlocaties. Locaties die zich stuk voor stuk laten kenmerken door karakteristieke architectuur en vaak met een bijzonder verhaal. Niet alleen door de rijke historie maar misschien nog wel meer door de verhalen gemaakt én verteld door u: onze gasten.

Iets speciaals te vieren met familie, vrienden of zakelijke relaties? Dan staan wij graag voor u klaar! Van klinkende glazen tijdens een jubileumborrel, een zakelijke lunch of het vieren van de liefde tijdens een bruiloft, we denken graag met u mee. Kijk voor alle mogelijkheden op www.dudokevents.nl.

DESSERT

Geserveerd vanaf 17:00 uur

Afsluiten met taart van Dudok Patisserie, een verfrissend dessert, huisgemaakt ambachtelijk ijs of goede kop (speciaal) koffie?

[Bekijk dan snel onze dessertkaart](#)