

## SPECIALE WIJNEN

### WIT

Rueda Verdejo Bodegas José Pariente 2024	29 <sup>00</sup>
Sauvignon Blanc Sileni Marlborough cellar selection 2024	34 <sup>50</sup>
Vermentino Argiolas Sardegna 2024	32 <sup>50</sup>
Grüner Veltliner Eitzinger 2024	39 <sup>00</sup>
Blanc de Noirs Blauer Spätburgunder Weingut Heribert 2024	39 <sup>00</sup>
Alvarinho Vinho Verde doc Muros Antigos 2025	34 <sup>50</sup>
Godello Monterrei do 'Mara Moura' 2025	32 <sup>50</sup>
Chablis Bourgogne Domaine Louis Moreau 2024	47 <sup>50</sup>
Chardonnay Bogle Vineyards Napa Valley 2023	44 <sup>00</sup>
Verdejo Belondrade y Lurton 2023	89 <sup>00</sup>

### ROOD

Montepulciano Appassimento Abruzzo 'Ponte Levatoio' 2022	29 <sup>00</sup>
Zinfandel Bogle Vineyards 2022	43 <sup>50</sup>
Gamay Morgon Les Charmes 2023	39 <sup>00</sup>
Malbec Catena La Consulta 2023/2024	44 <sup>00</sup>
Douro Quinta Nova 'Pomares' 2022	29 <sup>00</sup>
Barbera Pio Cesare d'Alba 2023	39 <sup>00</sup>
Rioja Muga Reserva 2021	49 <sup>00</sup>
Pinot Noir Alto Adige DOC 'Tradition' 2024	44 <sup>00</sup>
Pinotage Spier SA '21 Gables' 2020	54 <sup>00</sup>
Syrah Mourvèdre Grenache Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2020/2021	69 <sup>00</sup>

Wij zijn ook een geschikte locatie voor verjaardagen en (zakelijke) borrels!

Mail voor de mogelijkheden naar:  
[info@restaurantdunes.nl](mailto:info@restaurantdunes.nl)

DUNES  
beach restaurant & bar

DINER





## VOOR

Egyptische linzensoep focaccia, dukkah	8 <sup>75</sup>
Salade camembert  krokante camembert, mesclun, geroosterde courgette, nectarine, zoetzure sjalot, framboosvinaigrette	14 <sup>75</sup>
Kalfstartaar langzaam gegaarde eidooier, crispy boekweit, bieslook crème, comté, mosterd-limoendressing	14 <sup>50</sup>
Surf & Turf huisgemaakte lamsham, coquille, kruidensla, citroen parrillada, quinoa, artisjok, groene asperge, hazelnoot	13 <sup>50</sup>
Gerookte zalm huisgerookte zalm, mierikswortel-mayonaise, komkommer, zoetzure sjalot, Affilla Cress	12 <sup>75</sup>

## PIZZA

Margherita  tomatensaus, mozzarella, buffelmozzarella, basilicum	13 <sup>50</sup>
Pollo tomatensaus, red cheddar, pulled chicken, antiboise, zoetzure sjalot	15 <sup>00</sup>
Prosciutto tomatensaus, mozzarella, prosciutto, rucola, parmezaan - supplement: burrata 2.50	17 <sup>25</sup>
Salame tartufo tomatensaus, mozzarella, venkel salami, parmezaan, rucola, truffelolie	16 <sup>50</sup>
Tonno tomatensaus, mozzarella, tonijn, olijven, rode ui, gefrituurde kappertjes, oregano-crème fraîche	15 <sup>00</sup>
Asparagi  mascarpone, mozzarella, groene asperge, artisjok, gegrilde paprika, truffel pecorino	16 <sup>00</sup>

## FRITES

Dunne frites  met huisgemaakte mayonaise	5 <sup>65</sup>
Zoete aardappel frites  met truffelmayonaise	6 <sup>65</sup>
Parmezaan frites  met truffelmayonaise	6 <sup>90</sup>
Chili frites  gekruid met chili en jalapeños, sriracha mayonaise	6 <sup>45</sup>



## VAN DE BBQ

Black Angus steak +/- 200 gram keuze uit: chimichurri jus of zwarte knoflook-chiliboter of béarnaise	24 <sup>00</sup>
Gepekeld boneless chicken za'atar-acai olie	20 <sup>50</sup>
Prime rib +/- 250 gram mojo verde	26 <sup>50</sup>
Rundersukade langzaam gegaarde rundersukade, balsamico-tijm jus	22 <sup>50</sup>
Lamsspies dukkah labneh	21 <sup>50</sup>
Vergeten groenten quiche  dopewrten, tuinbonen, bospeen crème, pecannoten, paddenstoelen-bonenkruid jus	19 <sup>50</sup>
Catch of the day vraag het team naar de catch of the day	dagprijs

## CHEF'S FAVORIETEN

Tarbotine +/- 450 gram à la meunière	27 <sup>00</sup>
Duinpannetje voor 1 of 2 personen wekelijks wisselend gerecht met 2 bijpassende sides, vraag de bediening	26 <sup>50</sup>   51 <sup>00</sup>

## SIDES


Salade little gem caesar dressing, rode ui, kappertjes, parmezaan, croutons, gepofte tomaat	6 <sup>50</sup>
Tomatensalade  gemixte cherrytomaten, linzen, croutons, kervelvinaigrette	7 <sup>50</sup>
Fried gnocchi  gebakken gnocchi, knoflook, parmezaan	6 <sup>50</sup>
Corn ribs honey butter corn ribs	7 <sup>00</sup>


## SPECIALE KOFFIES

Espresso Martini Ketel One vodka, espresso, Kahlúa	11 <sup>50</sup>
Irish coffee Jameson & bruine suiker	9 <sup>75</sup>
Spanish coffee Tia Maria	9 <sup>75</sup>
Italian coffee Amaretto	9 <sup>75</sup>
French coffee Grand Marnier	9 <sup>75</sup>
Brazilian coffee Tia Maria, Cointreau	9 <sup>75</sup>
Mexican coffee Kahlúa, tequila	9 <sup>75</sup>
Affogato vanille ijs, espresso, cantuccini	5 <sup>75</sup>

## DESSERT

Peren bombe pecan dacquoise, peren-crèmeux, pure chocolade mousse	12 <sup>50</sup>
Appel sponge cake rijk gevulde appelspongecake, gezouten karamel, vanille-ijs	8 <sup>75</sup>
Ciocolato witte chocolade-advocaatbavarois, rabarbercompote, framboosorbet	11 <sup>50</sup>
Limoncello tiramisu savoiardi, mascarpone, koffie, limoncello, cacao	9 <sup>75</sup>
Kaasplank selectie van vier kazen van "de Kaasmakerij" met vijgenbrood en grappa-druiven	15 <sup>80</sup>
Sgroppino Ketel One vodka, prosecco, sgroppino ijs van het 'IJsucypje'	8 <sup>75</sup>
Huisgemaakte cheesecake karamel, passievrucht, mango-passievrucht sorbet	9 <sup>75</sup>

 = vegetarisch

 = veganistisch

Vraag onze medewerkers om een toelichting op mogelijke allergenen.  
Kruisbesmetting is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten