

WITTE WIJN

Sip sip... hooray

1 DEAKIN, MOSCATO, AUSTRALIA
Zoetig. € 28 / € 5,5

2 GRUBER ROSCHITZ, GRUNER VELTLINER, OOSTERIJK
Exotisch, mineraal, witte peper, sappig.
€ 32,5 / € 5,9

3 CLOS HENRI, SAUVIGNON BLANC ORGANIC, NIEUW-ZEELAND
Stuivende en grassige geur met vlierbloesem en vuursteen.
€ 38,5 / € 5,9

4 CAMPODORA, ALBANA, ITALIË
Frisse aroma's van acacia, steenfruit en citrus. € 32 / € 5,8

5 GLUP, CHENIN BLANC, CHILI
Gele appel, marmelade, honing, amandelen. € 35 / € 6,4

6 LA BOSCANO BLANCO, VIOGNIER-CHARDONNAY, SPANJE
Uitgesproken perzik, abrikoos, bloemen en appel.
€ 32 / € 5,8

7 KINGS OF PROHIBITION, CHARDONNAY, AUSTRALIË
Dikke wijn met eikenhout, mango, nectarine en boter. € 34 / € 6,2

ROSÉ

All day

8 CONDE VALDEMAR, GARNACHA-MAZUELO, SPANJE
Floraal met hints van rode vruchten. € 31 / € 5,6

9 CHAPELLE DU SEUIL ROSE, D'AIX-PROVENCE, FRANKRIJK
Rozenblaadjes, aardbeien en grapefruit. € 34 / € 6,2

RODE WIJN

The good life

10 DEAKIN, PINOT NOIR, AUSTRALIË
Kersen en aardbeien, licht, fris. € 28 / € 5,5

11 GLUP, PAIS, CHILI
Frambozen, cranberry, puur, peper, iets rokerig. € 35 / € 6,4

12 TRIFULA, BARBERA-NEBBIOLO, ITALIE
Gedroogde druiven, hints van bloemen en zwart fruit.
€ 31 / € 5,6

13 LA BOSCANO TINTO, TEMPRANILLO-SYRAH, SPANJE
Zwarte bramen, zoete specerijen, vanille. € 32 / € 5,8

14 THREE CAPE LADIES, CABERNET SAUVIGNON-PINOTAGE, ZUID AFRIKA
Diep rood fruit, sigarenkistje en donkere chocolade.
€ 38 / € 7

15 CATENA APPELLATIONS MALBEC
Kruidig, zwarte peper, eikenhout, rokerig, sappig. € 38 / € 7

DESSERTS

Sweet surrender

CHOCOLADE VERLEIDING
In een pannetje, warm uit de oven, geserveerd met ambachtelijk vanille ijs en slagroom. 10,5

NEW YORK CHEESE CAKE
Met een coulis van rood fruit, en chocolade ijs. 10

BANANA BOURBON PUDDING
Met caramel, gerookt zeezout en bitterkoekjes. 10,5

BROWNIE
Met sinaasappel ijs en slagroom. 10

EIGENWIJZE CRÈME BRÛLÉE
Romig taartje met krokant suikerlaagje, geserveerd met ambachtelijk vanille ijs en slagroom. 10

PEAR-APPLE CRUMBLE
In een pannetje bereid, warm uit de oven met ambachtelijk vanille ijs en slagroom. 10,5

KAASPLANK
Selectie van diverse smaakvolle kazen, samengesteld door onze affineurs van Simons kaas en noten. 12

GEGRILDE ANANAS
Met 2 bolletjes sorbetijs en slagroom. 10,5

KINDERFESTIJN
1 bolletje vanille ijs met kleurrijke versiering en slagroom. 5,5

SCROPPINO
Prosecco, vodka, citroen sorbetijs. Fris en Fruitig. 12

SOLO
1 Bolletje ijs (diverse smaken). 2,5 extra slagroom +1

ALCOHOLVRIJ

Who's Bob?

DR. LOOSEN SOBR RIESLING
Pfalz, Duitsland. Fris, appel, zacht.
€ 24,5 / € 5,5

VENDOME MERLOT
Pays D'Oc, Frankrijk.
Rood fruit, zacht, licht gekruid.
€ 24,5 / € 5,5



GRILL & WIJN

DINNER TIME!

Welcome



GRILL & WIJN

2410-03



GRILL & WIJN

STARTERS

Nice to share

PLANKJE BROOD

Met 2 huisgemaakte dips.
Keuze uit kruidenboter, humus, muhammara of paprika aioli. 7 Extra dip +1,5 Extra brood +2,5

HET DORRUP PLANKJE 2.0

Een selectie van onze huisgerookte producten; Rib eye, zalm, kip en buikspek met Manchego kaas, olijven, knapperig afgebakken brood met huisgemaakte paprika aioli. 15

DORRUP BUNS (6 stuks)

Griekse stijl mini pita's. Belegd met een keuze uit: Vlees / vis / kaas / vegan of een combinatie. 13,5

FAVO VOORGERECHT

STEEK TARTAAR À LA HET DORRUP

Klassieke tartaar die je zelf op smaak kan brengen met kwartelei, zeezout, 4 seizoenen peper, kappertjes, rode ui, augurk en Franse mosterd. 14,5

VOORGERECHTEN

Lekker divers

RUNDER CARPACCIO

Met huisgemaakte pesto, rucola, vers geschaafde Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitten. 15

SCAMPI'S

5 grote scampi's met een vleugje knoflook. 15,5

SASHIMI

Met wakame, wasabi en Kikkoman sojasaus.
Zalm & tonijn 14,5 Zalm 12,5 Tonijn 16,5

SOEP VAN HET MOMENT

Met brood. small 7 / medium 9

FLAMING VITELLO TONNATO

Fris en licht gerecht met gerookt kalfsvlees en kort gegrilde tonijn. 15

SALADES

Light & Delicious

GEROOKTE RIB EYE

Met rucola, mierikswortelmayo, tomaatjes uit de oven. 17

GEROOKTE ZALM

Met komkommer, kappertjes, ingelegde ui en mierikswortel mayo. 19

GEITENKAAS

Met stoofpeer, walnoten, appel, cherry tomaten, komkommer, ingelegde ui en een balsamico dressing. 18

BUBBELS

Let's sparkle

AZAHARA WIT, CHARDONNAY-PINOT NOIR, AUSTRALIA

Brede smaak, romig met zachte zuren.
37,5 / 9 5,7

AZAHARA ROSE, CHARDONNAY-PINOT NOIR, AUSTRALIA

Aromatisch en fruitig, met tonen van rode bessen.
37,5 / 9 5,7

BIJ TE BESTELLEN

Side dishes

PORTIE FRITES UIT ZUYD

Lekker om te delen. 5

FRISSE SALADE

Diverse soorten sla, komkommer, tomaat, ei en frisse dressing. 5



vegan vegetarisch

Wijntip

Sommige gerechten hebben een wijnglas met een cijfer (12). Deze cijfers refereren naar de bijpassende wijnen vermeld op de achterzijde van deze kaart.

VAN DE GRILL

Smoking hot!

De gerechten worden geserveerd met een keuze uit friet, gepofte aardappel of salade. Heb je tekort? Dan kan je altijd bijbestellen 5

MIXED GRILL HET DORRUP

Mals gegrilde kip, Australische Black Angus sukade, huis gemarineerde spareribs en varkenshaas* 28,5

TOURNEDOS

Van Hollandse bodem, precies zoals jij 'm wilt; rare, medium rare, medium, medium well, well done of black & blue.* 300 gram 38,5 / 200 gram 32,5

SPARERIBS

Met knoflook- en cocktailsaus.
500 gr. 24,5 / 100 gr. extra 4

AUSTRALISCHE BLACK ANGUS RUNDERSUKADE

Mals van de grill.* 25,5

DOUBLE DUTCH RIB EYE CA 400 GRAM

Van onze Hollandse dubbeldoel koeien, mooi met vet doorregen.* 36,5
350 gram 32,5 elke 50 gram meer 4

SLOW AND LOW dagprijs

BBQ in zijn puurste vorm! Mooie grote stukken vlees, gemarineerd in onze huisgemaakte rub, die samen met de juiste houtsoort worden gerookt. Hierna volgt de garing, soms tot wel 20 uur, op een lage temperatuur met als resultaat een perfect, sappig stuk gerookt vlees.*

HUIS GEMARINEERDE KIPSATÉ

1 pen 18,5 / 2 pennen (meest gekozen) 22,5

BURGER

Rundvleeshamburger, met spek, ui en tartaarsaus.
Geserveerd met friet. 19,5
Bij te bestellen: kaas 1

DRY AGED VLEES

Vraag de bediening naar ons aanbod.* Dagprijs

SATÉ VAN VARKENSHAAS

Huis gemarineerd.
1 pen 18,5 / 2 pennen (meest gekozen) 22,5

TONIJN STEAK

Malse steak, kort gegrild, met wasabimayo. 31

VISSIE VAN DE DAG dagprijs

Wij werken volgens de viswijzer!

ZALMFILET

Met ravigottesaus. 25,5

* Keuze uit peper-, champignon-, knoflook- of cocktailsaus.

POKÉ BOWLS

Hawaiian sushi salades

SASHIMI

met rijst, avocado, sojabonen, wortel, komkommer, tonijn, zalm, wakame, Kikkoman en wasabimayo. 19,5

VEGGIE

met rijst, avocado, sojabonen, wortel, komkommer, gari, tomaat, vegan kip, wasabimayo, paprika, tomaat en wasabi korrels. 17

NOCH VLEES NOCH VIS

Natuurlijk goed

VEGETARISCHE LOEMPIA

Filodeeg gevuld met wilde spinazie, brie en pijnboompitten samen met een frisse mangodressing.
Geserveerd met friet. 22,50

REDEFINE BURGER

Een hartige New-Meat™ burger die speciaal gemaakt is om al je zintuigen te prikkelen. Met een vleessmaak en grof gemalen textuur. Geserveerd met friet. 22,5

VEGETARISCH GERECHT VAN HET DORRUP

Elke keer weer een verrassing van onze chef.
Dagprijs

KINDERMENU

For the little ones

VERSE FRIETJES MET KEUZE UIT:

Mini hamburger, Australische sukade, spareribs, mini varkenshaas saté, 3 grote gepelde gambas, frikandel, kipstukjes, ambachtelijke kroket of vegetarische kroket.
Vanaf 10,5

'T BOEVENBORDJE

"Steel" gerust wat van het bord van je ouders!

KINDER COCKTAILS

Lemonade lovers

FLOWER & LIME

Elderflower, limoensap, soda. Fris & fruitig. 8

VIRGIN MOJITO

Limoen, munt, soda. Fris & fruitig. 8

KINDER IJS

Cool!

KINDERFESTIJN

1 Bolletje vanille ijs met kleurrijke versiering en slagroom. 5

SOLO

1 Bolletje ijs (diverse smaken). 2,5 extra slagroom +1

HEB JE EEN VOEDSELALLERGIE?
LAAT HET ONS WETEN & VRAAG NAAR DE OPTIES!