

# dims

ETEN & DRINKEN





## Welkom bij **dimS** ETEN & DRINKEN

Op deze plek stond vroeger het vuur hoog, waarmee het ijzer werd gesmeed door de lokale Smid. dimS gebruikt nu het vuur om de heerlijkste gerechten te bereiden. Of het nu gaat om een lekkere kop koffie met gebak, een smakelijke lunch of een heerlijk diner, alles wordt met evenveel liefde en ambacht voor u gemaakt. Samen, met een speciaalbier of een bijzonder glas wijn, kunt u genieten in onze sfeervolle ambiance.

Ook voor een gezellige borrel met collega's, vrienden of familie is dimS de ideale plek. Geniet op het terras of aan de bar van de gezelligheid. Onder het genot van een goed glas proosten op de mooie dingen in het leven.

Onze medewerkers, in alle opzichten speciaal, zetten zich optimaal in om uw verblijf bij dimS zo aangenaam mogelijk te maken.

dimS, onder leiding van Astrid en Vincent; al ruim 12 jaar een begrip in Hooglanderveen en omstreken.

**Wij vinden het fijn dat u bij ons komt "dimSen"!**

## Lunch

<b>Pompoen</b>   Soep   pompoen   geroosterde amandel	8,75
<b>Uitsmijter</b>   Scharreleieren   ham   kaas   spek   witbrood of meergranenbrood	9,50
<b>dimS-burger</b>   Runderburger   gebakken spek   kaas   ketchup   huisgemaakte frites   mayonaise	14,25
<b>Clubsandwich</b>   Gerookte kip   eiersalade   kaas   spek   tomaat   komkommer	13,00
<b>Saté</b>   Varkenshaas   atjar   huisgemaakte frites	18,50

## Meergranenbrood belegd met:

<b>Kaas</b>   Oudwijker*   walnoten   balsamicostroop	9,75
<b>Tonijn</b>   Huisgemaakte tonijnsalade	9,75
<b>Biet</b>   Geroosterd   feta   gemarineerde sinaasappel	9,75
<b>Bresaola*</b>   Rund   gedroogd en gepekeld   geitenkaasdressing	11,50
<b>Paddenstoelen</b>   Grana Padano*   gebakken bospaddenstoelen	9,75
<b>Carpaccio</b>   Runderlende   truffelcrème   Grana Padano*   pijnboompitten   rucola	11,75

## Salades (lunch en diner)

	Klein	Groot
<b>Mesclun*</b>   olijven   tomaten   komkommer   ui   croutons   brood		
<b>Salade paddenstoelen</b>   Grana Padano*   gebakken bospaddenstoelen	10,50	13,50
<b>Salade zwaardvis</b>   Zwaardvis   salsa met ansjovis en kappertjes	12,50	15,50
<b>Salade Bresaola*</b>   Rund   gedroogd en gepekeld   geitenkaasdressing	11,50	14,50
<b>Salade carpaccio</b>   Runderlende   truffelcrème   Grana Padano*   pijnboompitten   rucola	11,75	14,75

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Lunch : dagelijks vanaf 12.00 uur

Diner : dinsdag t/m zaterdag van 17.00 uur tot 21.30 uur  
zondag en maandag van 17.00 uur tot 20.30 uur

\* Ingrediëntenwijzer achter in de menukaart

Gratis wifi | gebruiker: dimS gast | wachtwoord: jadatmag



## Voorgerechten

<b>Pompoen</b>   Soep   pompoen   geroosterde amandel	8,75
<b>Biet</b>   Geroosterd   feta   gemarineerde sinaasappel   <i>wijnsuggestie:</i> The Stump Jump   glas 6,00 fles 28,75	9,75
<b>Coquilles</b>   2 gebakken & 1 huis gerookt   kreeftenmayonaise   piment   geroosterd saffraanbrood   <i>wijnsuggestie:</i> Diwald   glas 6,00 fles 28,75	12,50
<b>Zwaardvis</b>   Zwaardvis   salsa met ansjovis en kappertjes   <i>wijnsuggestie:</i> Falasco   glas 6,00 fles 28,75	12,50
<b>Hert</b>   Tartaar   oosters   wasabi   bataat   krokante pastinaak   <i>wijnsuggestie:</i> Le Manpôt   glas 6,00 fles 28,75	12,50
<b>Bresaola*</b>   Rund   gedroogd en gepekeld   geitenkaas dressing   <i>wijnsuggestie:</i> The Wolftrap   glas 6,00 fles 28,75	11,50
<b>Carpaccio</b>   Runderlende   truffelcrème   Grana Padano*   pijnboompitten   rucola   <i>wijnsuggestie:</i> Piérola   glas 6,00 fles 28,75	11,75

## Hoofdgerechten

### Visgerechten

<b>Dagvis</b>	dagprijs
---------------	----------

### Vleesgerechten

<b>Dagwild</b>	dagprijs
----------------	----------

<b>Varken</b>	22,50
---------------	-------

| Ribstuk | saus van mosterd & bruine suiker |  
*wijnsuggestie:* Le Manpôt | glas 6,00 fles 28,75

<b>Kalf</b>	28,50
-------------	-------

| Kalfshaas | bonito furikake\* |  
*wijnsuggestie:* Angove | glas 5,75 fles 27,50

<b>Rund</b>	22,50
-------------	-------

| Lende | aioli |  
*wijnsuggestie:* Piérola | glas 6,25 fles 30,00

<b>Hert</b>	23,50
-------------	-------

| Biefstuk | mousseline met truffel | bospaddenstoelensaus |  
*wijnsuggestie:* Piérola | glas 6,25 fles 30,00

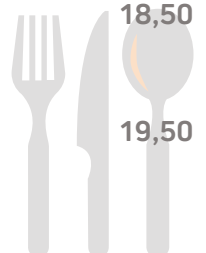
### Vegetarische gerechten

<b>Spring roll</b>	18,50
--------------------	-------

| Rijstbladeren | shitake | tempé\* | seizoensgroenten | sojadip |  
*wijnsuggestie:* The Stump Jump | glas 6,00 fles 28,75

<b>Risotto</b>	19,50
----------------	-------

| Bospaddenstoelen | Grana Padano\* | rucola |  
*wijnsuggestie:* The Wolftrap | glas 6,00 fles 28,75



## De Klassiekers

<b>Tournedos</b>   250 gram   saus van lange rode peper   <i>wijnsuggestie:</i> Angove   glas 5,75 fles 27,50	29,50
<b>Chateaubriand</b>   Vanaf 2 personen   Bearnaisesaus   <i>wijnsuggestie:</i> Chocolate Block   fles 42,50	p.p. 29,50
<b>Saté</b>   Varkenshaas   atjar   huisgemaakte frites	18,50

### dimS menu

Zelf niet kunnen kiezen?  
Laat u dan verrassen uit de kaart.  
U geeft alleen aan wat u absoluut  
niet lust of mag hebben, verder  
maken wij een mooi menu voor u.

2 gangen dimS menu	29,50
3 gangen dimS menu	35,00
4 gangen dimS menu	39,50

## Kindermenu

### Lunch

• Witte boterham met kaas	2,50
• Witte boterham met ham	2,50
• Witte boterham met stroop	2,50
• Tosti ham en   of kaas	3,50
• Poffertjes met poedersuiker en boter	4,75

### Diner

menuprijs 13,50

#### Voorgerechten

• Pompoen soep	3,00
• Gerookte kip	3,50
• Kindercarpaccio	4,50

#### Hoofdgerechten

• Pasta   gehakt   tomatensaus	9,50
• dimS-burger   mini-hamburger   komkommer   tomaat   ketchup   frites	

#### Dessert

• Schatkist   chocolade- en vanilleijs   slagroom   spikkels	2,50
• Ijsbeker   bolletje vanilleijs   slagroom   spikkels	
• Raketijsje	1,00

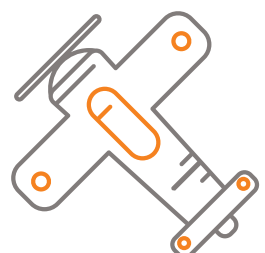
Heeft u een allergie? Meld het ons.

Lunch : dagelijks vanaf 12.00 uur

Diner : dinsdag t/m zaterdag van 17.00 uur tot 21.30 uur  
zondag en maandag van 17.00 uur tot 20.30 uur

\* Ingrediëntenwijzer achter in de menukaart

Gratis wifi | gebruiker: dimS gast | wachtwoord: jadatmag



## Desserts

<b>Kaasplateau</b>   Assortiment kazen   Oudwijker*   appelstroop   walnoten	12,25
<b>Torta della Nonna*</b>   Grootmoeders taart   boterdeeg   ricotta   pijnboompitten   amarene-yoghurtijs	9,25
<b>Crème brûlée</b>   Vanille   pistache ijs	9,25
<b>Chocolade</b>   Witte chocolade cheesecake   chocolademousse   chocolade-ijs	9,25
<b>Stoofperen</b>   Kaneelmousse   stroopwafel-ijs	9,25
<b>Proeverij dimS</b>   Grand dessert   vanaf 2 personen	p.p. 10,50
<b>Proeverij dessertwijnen</b>	9,50
<b>Menade</b>	glas 5,25
<b>Heaven on Earth Muscat</b>	glas 5,25
<b>Croft Pink port</b>	glas 5,25
<b>Colheita port</b>	glas 5,25
<b>Pedro Ximenez</b>	glas 5,25

| [www.ijshoeveruitenbeek.nl](http://www.ijshoeveruitenbeek.nl) |

## Koffiekaart

<b>Friandise</b>   Zoete lekkernij voor bij de koffie	4,75
<b>Affogato</b>   Espresso   Frangelico   vanille-ijs	7,25
<b>dimS Coffee</b>   Dubbele espresso   Tequilla   Kahlua   ongezoete slagroom	7,25
<b>Irish Coffee</b>   Dubbele espresso   Jameson   bruine suiker   ongezoete slagroom	7,25
<b>French Coffee</b>   Dubbele espresso   Grand Marnier   ongezoete slagroom	7,25
<b>Italian Coffee</b>   Dubbele espresso   Amaretto   ongezoete slagroom	7,25
<b>D.O.M. Coffee</b>   Dubbele espresso   D.O.M. Bénédicte   ongezoete slagroom	7,25
<b>Coffee Brasil</b>   Dubbele espresso   Tia Maria   ongezoete slagroom	7,25
<b>Spanish Coffee</b>   Dubbele espresso   Cuarenta y Tres   ongezoete slagroom	7,25

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Lunch : dagelijks vanaf 12.00 uur

Diner : dinsdag t/m zaterdag van 17.00 uur tot 21.30 uur  
zondag en maandag van 17.00 uur tot 20.30 uur

\* Ingrediëntenwijzer achter in de menukaart

Gratis wifi | gebruiker: dimS gast | wachtwoord: jadatmag



## Wijnen

### Bubbels

**Cava Brut Nature Reserva** **Xarel•lo, Parellada,** glas **6,25**  
**Spanje, Penedes** **Macabeo, Chardonnay** fles **30,00**

Cava wordt gemaakt op exact dezelfde wijze als champagne. Deze mousseux uit de Penedes-streek heeft de aroma's van appel en limoen, met smaken van appelsap, citrus en ananas. De cava heeft een fijne lange afdronk met zachte mousse.

**Prosecco delle Venezie, Tosso Frizzante** fles **26,00**  
**Italië, Veneto** **Glera**

Strogeel van kleur met een lichte mousse. De geur is fris met elementen van wit fruit. De smaak is sappig en verfrissend, met een licht bittertje aan het eind.

### Rosé

**Quinta do Casal Monteiro** glas **4,50**  
**Portugal, Tejo** **Touriga Nacional, Syrah, Tinta Roriz** fles **22,50**

Fris en fruitig aroma met tonen van framboos en aardbei. De smaak is aangenaam droog, fruitig, zacht en zuiver. Geur, smaak en afdronk zijn prachtig in balans.

**Sumarroca Rosat** glas **4,50**  
**Spanje, Penedès** **Syrah, Merlot, Tempranillo** fles **22,50**

Een heldere lichte rosé wijn met intense aroma's van aardbeien en frambozen. Een frisse en volle smaak van rood fruit met een zacht en fluwelig mondgevoel. In de lange zachte afdronk de nasmaak van bosbessen, aardbeien en frambozen.

### Dessertwijn

**Menade dulce ecológico** glas **5,25**  
**Spanje, Rueda** **Sauvignon**

De druiven worden laat in het seizoen met de hand geplukt als het al bijna rozijnen zijn. Deze dessertwijn is mooi goud van kleur, en heeft een aroma van wit exotisch fruit. In de smaak het zoete van fruit, maar ook een natuurlijke frisheid.

**Heaven on Earth Muscat** glas **5,25**  
**Zuid-Afrika** **Muscat d'Alexandrie**

Een biologische dessertwijn die smaakt naar abrikozen, perzik en honing met frisse citrussmaken.

**Croft pink port** glas **5,25**  
**Portugal, Douro** **Touriga Nacional, Touriga Francesa,**  
**Tinta Roriz & Tinta Barroca**

Een volle rosé port met een aanlokkelijke geur en smaak van bessen en kersen. Daarnaast domineren aroma's van framboos, bloesem, honing en grapefruit.

**Colheita port** glas **5,25**  
**Portugal, Douro** **Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga**  
**Nacional, Tinto Cao, Tinta Francisca**

Robijnrode kleur, in de smaak krenten en rozijnen. Fluweelachtig en stroperig in de mond.

**Pedro Ximenez** glas **5,25**  
**Spanje, Bodegas Navarro** **Pedro Ximenez**

Robijnrode kleur, in de smaak krenten en rozijnen. Fluweelachtig en stroperig in de mond.



## Wijnen

### Wit

<b>Ca 'Sisa</b> Italië, Veneto	<b>Pinot Grigio</b>	glas fles	3,75 18,25
Een stro-geel gekleurde wijn met aroma's van acaciabloemen, honing en fruit zoals witte perzik, citrus, banaan en peer. Een romig mondgevoel met fijne frisse zuren en een lang aanhoudende afdronk.			
<b>Falasco</b> Italië, Veneto	<b>Garganega</b>	glas fles	4,50 22,50
De wijn heeft de geur van citrus en mineralen. Een volle romige smaak door rijping op eikenhout.			
<b>False Bay</b> Zuid-Afrika, Somerset West	<b>Sauvignon Blanc</b>	glas fles	4,50 22,50
Een rijke smaak met verfrissende zuren. Het is een natuurlijk vergiste Sauvignon Blanc die daardoor minder expressief is in de geur, maar in de smaak opvallend rijk en complex is met o.a. tonen van citrus en ananas.			
<b>Christobal</b> Argentinië, Mendoza	<b>Chardonnay</b>	glas fles	4,75 22,75
Zuivere, elegante wijn met een smakelijke vetigheid en een evenwichtige zuurgraad. De wijn heeft de geur van tropisch fruit en de afdronk is delicaat.			
<b>The Wolftrap White</b> Zuid-Afrika, Franschhoek	<b>Chenin Blanc, Grenache en Viognier</b>	glas fles	5,75 27,50
Deze Zuid-Afrikaanse wijn heeft zijn naam te danken aan de Franse Hugenoten die bij hun aankomst in dit gebied dachten dat er wolven waren. Een complexe neus met tonen van bloesem, citrus, zoete kruiden, vanille en abrikoos. Een volle, rijpe aanzet en een rijke smaak van steenfruit, kruiden en goed geïntegreerde houttonen. Zeer lange afdronk.			
<b>Diwald</b> Oostenrijk, Wagram	<b>Chardonnay, Grüner Veltliner</b>	glas fles	6,00 28,75
Een bijzondere combinatie van Chardonnay en Grüner Veltliner maakt deze wijn zowel rijk als fris. Dit, door de frisse tonen van de Grüner Veltliner zoals appel, peer en de tropische tonen zoals ananas van de Chardonnay.			
<b>The Stump Jump</b> Australië, McLaren Vallei	<b>Riesling, Sauvignon Blanc, Marsanne, Roussanne</b>	glas fles	6,00 28,75
Een opvallend frisse wijn met geconcentreerde rijp fruit smaken van wit fruit, meloen en citroen. In de geur rijpe tonen van guave en perzik.			
<b>Atino</b> Spanje, Rueda	<b>Verdejo</b>		27,00
Een lichtgele, frisse wijn met aroma's van gras, venkel, appel en citrus. Een aangenaam verfrissend mondcontact die overgaat in een lange afdronk.			
<b>Mount Riley</b> Nieuw-Zeeland, Marlborough	<b>Sauvignon Blanc</b>		27,50
Een aromatische wijn met 'grassige' tonen en aroma's van o.a. meloen en citrusfruit. Door de aanwezige en benodigde frisse zuren komt de wijn zeer fruitig over. Het is een zeer intense wijn, vol met tropisch fruit en een zeer lange afdronk.			
<b>Hunky Dory</b> Nieuw-Zeeland, Marlborough	<b>Pinot gris, Gewurztraminer, Riesling</b>		30,00
De druiven rijpen volledig onder invloed van veel warmte en zon. In de geur honing, jasmijn, limoen en citroen. In de smaak appel, lychee en mandarijn. Deze biologische wijn is vol van smaak, licht kruidig en een mooie afdronk.			





## Wijnen

### Rood

<b>La Plume</b> Frankrijk, Central Valley	<b>Merlot</b>	glas fles	3,75 18,25
Doordat de druiven klein zijn en de opbrengst laag, krijg je een geconcentreerde wijn met veel smaak. Een Merlot met aroma's van kersen, zwarte bessen en ceder, rijp fruit, zachte tannines en een volle afdronk. De druiven komen uit Central Valley in Chili en worden gebotteld in Frankrijk			
<b>False Bay</b> Zuid-Afrika, Somerset West	<b>Pinotage</b>	glas fles	4,50 22,50
Rijk en zacht met kruidig rood fruit in de neus. In de smaak sappig rood fruit met zachte tannines. Een rijping van 8 maanden op Frans eiken.			
<b>Angove</b> Australië, McLaren Vale	<b>Shiraz, Cabernet Sauvignon</b>	glas fles	5,75 27,50
Deze volle rode wijn heeft smaken van rood fruit, chocolade, een subtiel pepertje en zachte eik-tonen met een zachte afdronk. De geur heeft tonen van frambozen en rode kersen.			
<b>Le Manpôt</b> Frankrijk, Languedoc Rousillon	<b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</b>	glas fles	6,00 28,75
Stevige, kruidige wijn met de smaak van bessen, kersen, pruimen en wat vanille. De wijn heeft ook mooie tonen van cederhout en vanille.			
<b>Bousquet</b> Argentinië, Mendoza	<b>Malbec</b>	glas fles	6,25 30,00
Intens verfijnde aroma's van zwart fruit, noten, chocolade en een zekere kruidigheid. Een evenwichtige en elegante wijn met smaken van bramen, frambozen en vijgen. Een mooie zuurgraad en structuur en een lange afdronk.			
<b>Piérola</b> Spanje, Rioja	<b>Tempranillo</b>	glas fles	6,25 30,00
Een kersenrode wijn met intense aroma's van rood fruit zoals moerbeï met tonen van cederhout en vanille. Een vlezige fruitige wijn met geroosterd hout en vanille in de lange nasmaak.			
<b>Barbera D' Alba</b> Italië, Piëmonte	<b>Barbera</b>		28,75
Een robijnrode wijn met aroma's van frambozen, bramen en donkere kersen. De wijn heeft een rond mondgevoel waarbij aroma's van pruimen, kersen, kruidnoten en lichte tonen van vanille vrijkomen. Een lange, aanhoudende afdronk.			
<b>Netzl Klassik</b> Oostenrijk, Carnuntum	<b>Sankt Laurent</b>		30,25
De druif maakt de wijn elegant en fruitig met intense aroma's van bosbessen, pruimen en zwarte kersen. De aroma's zijn ook ietwat rokerig en floraal. De wijn heeft een krachtige en volle smaak met een lange stevige afdronk.			
<b>Boekenhoutskloof Chocolate Block</b> Zuid-Afrika, Franschhoek	<b>Syrah, Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Viognier</b>		42,50
De volle kleur, gevolgd door de volle geur geeft al veel van de wijn prijs. Kenmerken van zwart fruit en cacao zijn makkelijk te herkennen. De smaak is vriendelijker dan de geur in eerste instantie doet vermoeden. Rijp en toch zwoel is de eerste smaakindruk. Vervolgens blijft de mooie afdronk recht overeind staan. Een complexe wijn met een enorme diepgang.			
<b>Falasco Amarone di Valpolicella</b> Italië, Veneto	<b>Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon</b>		45,50
De druiven drogen minimaal 5 maanden, waardoor zij 40% aan gewicht verliezen. Daarna volgt een traditionele vinificatie en 18 maanden fustrijping. De wijn heeft een dieprode kleur. De geur is overweldigend met invloeden van bosfruit en cacao. De smaak pakt zich langzaam uit in de mond, waarbij vooral de balans tussen kracht en elegantie opvalt.			



## Dranken

### Bieren van de tap

Hertog Jan 0,20 cl	2,50
Hertog Jan 0,25 cl	2,75
Seizoensbier van de tap	seizoensprijs

### Speciaalbieren op fles

Jupiler 0,0 %	2,50
Bavaria witbier 0,0 %	3,25
Amstel Radler 0,0 %	3,25
Amstel Radler 2,0 %	3,50
Hoegaarden witbier   rosée bier	3,50
Brouwerij 't IJ, IJwit	4,50
Corona	4,25
Palm	3,50
Leffe blond   bruin	4,25
Duvel	4,50
La Chouffe	4,50
La Trappe Tripel	4,50
Karmeliet Tripel	4,50
Vedett IPA	4,50
Hertog Jan Grand Prestige	4,50

### Mineraalwater

Chaudfontaine still, 0,25 cl	2,25
Chaudfontaine sparkling, 0,25 cl	2,25
Chaudfontaine still, 1 liter	6,50
Chaudfontaine sparkling, 1liter	6,50

### Frisdranken

Coca-Cola   light   zero	2,60
Kinley bitter lemon   tonic	2,60
Sprite	2,60
Fanta sinas   cassis	2,60
Fuzetea green   sparkling	2,60
Rivella	2,85
Dubbelfris appel-perzik	2,85
Ginger Ale	2,85
Limonade	1,60

### Vruchtensappen

Verse jus d'orange	3,50
Appelsientje zontomaat	2,60
Appelsientje appel-troebel	2,60

### Warme dranken

Koffie	2,25
Cappuccino	2,50
Soja cappuccino	2,70
Espresso	2,25
Dubbele espresso	2,85
Latte Macchiato	2,80
Soja latte Macchiato	2,95
Thee	2,25
Verse muntthee	2,75
Verse gemberthee	2,75
Warme chocolademelk	2,75
...met slagroom	3,25

### Zuiveldranken

Chocomel	2,85
Fristi	2,85
Melk	2,00
Karnemelk	2,00

### Goededoelenwater

1,00

### Irish Whiskey

Bushmills, 10 years	8,75
Jameson	5,25

### Scotch Whisky

Glenfiddich, 12 years	5,75
Grant's	5,25
Johnny Walker Red Label	5,25
The Ultimate Bunnahabhain	
Moine   Mortlach	7,50

### Cognac

Armagnac Cles des Ducs VSOP	6,00
Calvados Busnell	6,00
Chateau Montifaud XO	8,75
Remy Martin VSOP	6,00

### Likeuren

Amaretto	5,25
Bailey's	5,25
Cointreau	5,25
Cuarenta y Tres	5,25
D.O.M. Bénédictine	5,25
Drambuie	6,75
Frangelico	5,25
Grand Marnier	6,75
Kahlua	5,25
Limoncello	5,25
Sambuca	5,25
Southern Comfort	5,25
Tia Maria	5,25

### Grappa

Grappa Chardonnay   Nebbiolo	6,50
------------------------------	------

### Aperitifs

Aperol Spritz	5,75
Campari	3,25
Crodino	2,50
Witte   rode Martini	3,25
Pernod	3,50
Witte   rode port	3,25
Colheita port	5,25
Droge   medium sherry	3,25
Pedro Ximenez sherry	5,25
Zoete witte wijn	3,25

### Binnenlands assortiment

Advocaat	2,75
Coeberg bessenjenever	2,75
Corenwijn	3,25
Ketel 1, jonge jenever	2,75
Sonnema Berenburg	2,75
Vieux	2,75

### Buitenlands gedistilleerd

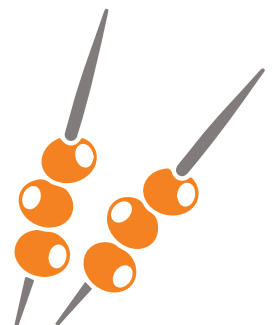
Apfelkorn	3,75
Bacardi blanco   black   lemon	3,75
Gordon's Gin	4,50
Hendricks Gin	7,50
Jägermeister	3,75
Malibu	3,75
Safari	3,75
Tequilla	3,75
Vodka	3,75

## Borrelkaart

---

### Bittergarnituur

Portie olijven	4,75
Tortilla chips met pittige salsa	3,25
Tortilla chips met gesmolten kaas en pittige salsa	6,75
Gemengde nootjes	2,75
Plankje kaas met geconfijte zilveruitjes	6,25
Plankje gedroogde worst met Dyon mosterd	6,25
Amsterdamse bitterballen (8 st.)	6,25
Vlammetjes (8 st.)	7,25
Kaastengels (8 st.)	7,25
Mini loempia's (8 st.)	7,25
Gemengd warm bittergarnituur (16 st.)	12,50
Mix plateau koud en warm	13,50
dimS plank (vanaf 2 pers.) Zolang de keuken open is	p.p. 14,50





### Home is where your heart is

Dat geldt zeker als je kind in het ziekenhuis ligt en je als ouder(s) dichtbij wilt zijn. Het **Ronald McDonald Kinderfonds** maakt dit mogelijk met de Ronald McDonald huizen. Hiervoor is ieder jaar geld nodig en daarom fietsen wij met **Team Britt** de **Homeride**. **500 kilometer in 24 uur**. Dag en nacht.

Door het ongeval van Britt in september 2016 hebben wij gezien hoe belangrijk de Ronald McDonalds huizen zijn. Want zo zijn papa's en mama's altijd dichtbij voor een kus, een knuffel of een verhaaltje voor het slapen. Dat geeft een veilig gevoel voor kinderen. Om deel te mogen nemen aan de **Homeride** moet ieder team minimaal **€ 7000,-** verzamelen.

Wij zijn er trots op dat DimS eten en drinken dit initiatief steunt en hun Goededoelenwater deze keer beschikbaar stelt voor **Team Britt**.

Wil je **Team Britt** volgen of zelf een donatie doen?  
<https://www.homeride.nl/nl/teams/team-britt>  
<https://www.facebook.com/homerideteambritt/>



## Ingrediëntenwijzer

---

**Bresaola** is een Noord-Italiaanse specialiteit van gezouten rundvlees dat maandenlang wordt gedroogd, waardoor het een enorm rijke smaak krijgt. De manier van zouten en drogen is gelijk aan die van salami, maar bij bresaola wordt in plaats van gekruid gehakt een heel stuk vlees gebruikt.

**Grana Padano** is een harde Italiaanse kaas. De naam komt van grana, korrels van de gemalen kaas, en Padano dat komt van de rivier de Po. Padano lijkt veel op Parmezaanse kaas, waar het dan ook vaak mee verward wordt. In tegenstelling tot Parmezaanse kaas, die alleen gemaakt mag worden in een beperkt gebied in de omgeving van Parma, wordt Grana Padano in een groot deel van Noord-Italië, van Po-vlakte tot in de Dolomieten, geproduceerd. De kaas is niet zo vet en wordt langzaam gerijpt van melk van koeien die op grasweiden grazen.

### **Furikake**

Dol op Japans eten? Dan moet je furikake kennen. Met dit Japanse strooisel met stukjes zeewier, sesam en gedroogde bonitovlokken pimp je niet alleen je kommetje rijst: alles wordt er lekkerder van. Frites Atelier Amsterdam serveert dit seizoen zelfs een frietje met furikake.

Het strooisel komt in heel veel verschillende soorten en varianten voor, maar de bekendste is een combinatie van gedroogde groenten als wortel en wasabi, nori (gedroogd zeewier), sesamzaad, zout, suiker en ve-tsin. Ook gaan er gedroogde bonito vlokken (Katsubushi) in: flinterdunne schaafsels van gerookte, gedroogde en gefermenteerde bonito-tonijn.

**Mesclun** is een salade uit de Franse keuken. Het mengsel bestaat uit verschillende jong geoogste bladgroenten, waaronder diverse slasoorten, andijviesoorten, kruiden, koolsoorten, bloemblaadjes (bijvoorbeeld van de paardenbloem) en soms zelfs bloemen.

**Oudwijker** Unieke bergkazen volgens oeroud Italiaans recept. In een compleet nieuw jasje. Met Nederlandse melk uit de sappige weiden van Cothen. Pure producten uit de polder. Zonder toevoegingen. Natuurgerijpt. Met een rijke en eerlijke smaak. Gemaakt met zorg, geduld en toewijding. En met ambachtelijk vakmanschap. Van melk van gelukkige koeien. Zo van het land in de tobbe. In een eenvoudig productieproces. Met veel handwerk. Door makers met lol in het leven. En liefde voor kaas.

**Tempé** (ook wel geschreven als tempeh) is een koek van soja afkomstig uit Indonesië. Het is een product op basis van sojabonen die na het weken en koken geïncubeerd (vermengd) worden met de schimmel *Rhizopus oligosporus* en daarna nog ongeveer 24 uur worden geïncubeerd.

Tempé heeft een neutrale smaak, maar doordat het andere smaken goed opneemt, is het geschikt als ingrediënt voor verschillende gerechten. Het wordt veel gebruikt in de Indonesische keuken en is in het westen ook populair als onderdeel van vegetarische en veganistische gerechten.

**Torta della Nonna** is een traditionele taart uit Toscane. Zoals de naam het al zegt: het recept is afkomstig van de Italiaanse oma's (nonne).

# dims

ETEN & DRINKEN

