

SINCE 2025

The background is a dark charcoal grey with intricate, light grey line-art illustrations of various botanical and food items. In the top left, there's a large, detailed illustration of an artichoke. To its right, there's a branch with several olives. Below the artichoke, there are various leafy herbs and sprigs. In the bottom right, there's a large illustration of a crab, showing its legs and claws. The overall aesthetic is elegant and sophisticated, reminiscent of a classic restaurant menu design.

THE DINNER CLUB

LUNCH & DINNER

DINERKAART



Pre dinner bites

DESEMBOL

7

Vers gebakken zuurdesembol geserveerd met aioli, kruidenboter en balsamico vinaigrette

BEEF TARTARE

4,50

Rundertartaar op een krokantje van gepofte rijst met japanse mayonaise en teriyaki

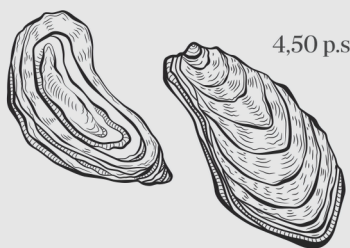
CRISPY RICE WITH GARLIC SHRIMPS

4

2 romige knoflook garnalen geserveerd met een krokantje van rijst

OYSTERS

Geserveerd met sjalot vinaigrette, ponzu en citroen



4,50 p.s

Sushi dishes

BEEF ROLL

15

Dragon roll gevuld met rundertartaar, krokante ui, avocado, afgetopt met geflambeerde Aussie Wagyu, sesam mayonaise en teriyaki saus

OCEAN ROLL

15

Gevuld met krokante gamba's, afgetopt met geflambeerde zalm, chilimayonaise, unagisau, foreleitjes en gepofte rijstnoedels

CRISPY CHICKEN ROLL

14

Gevuld met krokante knoflook kip, avocado, komkommer, gefrituurde uitjes, afgetopt met wasabi mayonaise en teriyaki saus

Dinnerclub specials starters

STEAK TARTARE

Favorite

15

Steak tartaar klassiek op smaak gemaakt met cornichon, peterselie, kappertjes, sjalotjes en geserveerd op brioche met truffelmayonaise en geschaafde parmigiano reggiano

AUSSIE WAGYU CARPACCIO

Famous

15

Dungesneden wagyu rund met truffel mayonaise, geschaafde parmigiano reggiano, pijnboompitten, zongedroogde cherry tomaat, pesto vinaigrette



Heeft u dieetwensen of allergieën? Informeer één van onze medewerkers, zodat we hier rekening mee kunnen houden.





CALAMARES

14

Vers bereide krokante inktvisringen geserveerd met een sauce tartare, citroen en peterselie

STICKY EGGPLANT

14

Geroosterde aubergine afgelakt met Koreaanse bbqsaus geserveerd met hummus, feta kaas, balsamico vinaigrette en granaatappel

PROEVERIJ

18

Selectie van onze lekkerste voorgerechten

FISH TACO'S

New on the menu

15

3 krokante wonton taco's gevuld met zalmtartaar, gochujang mayonaise, bosui, zoetzure rode ui en forelkuit

BEEF TACO'S

15

3 krokante wonton taco's gevuld met mals rundvlees, salsa verde, zoetzure rode ui, chilimayonaise

VEGGIE TACO'S

14

3 krokante wonton taco's gevuld met pulled pado's, gochujang mayonaise, gefrituurde uitjes en bosui



Asian starters

SOTO AJAM SOUP

9

Indonesische kippensoep rijkelijk gevuld met gepocheerd ei, kip, noodles, bos ui, krokante chili olie

TUNA TATAKI

15

Kort geschroeide tonijn steak, gerold in sesamzaadjes met sesam-soja vinaigrette, sesamcreme, krokante nori chips, wakame, edamame boontjes

SALMON TATAKI

15

Kort geschroeide zalm, gerold in sesamzaadjes met sesam-soja vinaigrette, krokante rijstnoodles, foreleitjes, chili mayonaise, wakame, edamame boontjes

PEKING DUCK SPRING ROLLS

Favorite

13

Chinese flensjes gevuld met peking eend, komkommer, bosui, rode peper & Hoisin saus

BEEF TATAKI

Classic

15

Kort geschroeide Wagyu steak geserveerd met sesam-soja vinaigrette, unagi saus, sesamcreme, bosui en gefrituurde uitjes





Maincourses

DC 'TRUFFLE' BURGER 22

Angusburger van de grill met kaas, zoetzure rode ui, truffelmayonaise, bacon en tomaat

DUO OF DUCK *Rana's favorite* 32

Combinatie van gebakken eendenborst en gekonfijte eendenbout. Geserveerd met sinaasappel-portjus

PORC RIB STEAK 27

Malse steak van de varkensrib geserveerd met chimichurri en jus

BOEUFF BROFADE 27

Langzaam gegaarde sukade geserveerd met amsterdamsen zuren, seizoensgroente en heerlijke stoofjus

DUO OF LAMB 35

Combinatie van langzaam gegaarde lamsnek en rosé gegrilde lamsrack geserveerd met honing, thijm, jus en chimichurri

SOLE A LA MEUNIERE *Chef's favorite* ^{4.}Dagprijs

Zeetong gebakken in boter, peterselie, knoflook, kappertjes geserveerd met gegrilde citroen

CANADIAN LOBSTER half 40 / hele kreeft 60

Gegratineerde halve of hele kreeft geserveerd met frisse risotto en seizoensgroente

GARLIC CLAMS 25

Vlezige Waddenzee mosselen gestoofd in knoflook, witte ui, peterselie, witte wijn

THAI SALMON 25

Zalmfilet gemarineerd naar Thais recept geserveerd met citroen beurre blanc

FRESH RISOTTO 25

Frisse risotto op basis van courgette en citroen afgetopt met verse parmigiano reggiano

STICKY EGGPLANT 25

Hele geroosterde aubergine gelakt met koreaanse bbq geserveerd met humus, fetakaas, balsamico vinaigrette en granaatappel





Steaks and specials

AUSSIE WAGYU

per 100 gr. 16,50

Gegrilde steak van het Wagyu-ras,
heerlijk mals en sappig

CHATEAUBRIAND *Jonah's Favorite*

per 100 gr. 17

Zachtste deel van het rund, ook wel tournedos
genoemd

GRAIN-FED RIB EYE STEAK

per 100 gr. 16

Gegrilde rib eye, vers van het mes, met een klein
vetrandje voor nog meer smaak

GRAIN-FED TOPSIDE STEAK

per 100 gr. 16

Gegrilde steak uit de bovenbil, meer bite, meer
smaak, met het 'Taurus Gold Label'

SURF EN TURF *Voor wie niet wil kiezen*

52

Gegrilde Chateaubriand of Aussie Wagyu met een
gegratineerde halve kreeft

PARMESAN FRIES - VOOR ERBIJ

6

Frietjes getopt met Parmezaanse kaas en
truffelmayonaise

The best of the dinnerclub

THE REAL DEAL

per 100 gram 40

Japanse a5 kagoshima Wagyu goldlabel steak

Voor de echte vlees liefhebber

THE DINNERCLUB EXPERIENCE

vanaf 2 personen

57 p.p

Aussie Wagyu, chateaubriand, rib eye steak,
rump steak, porc steak en 3 heerlijke sushi's met
garnituren om te delen!

TOMAHAWK TO SHARE

80

800 gram rib eye aan het bot, aan tafel voor u
afgemaakt! *Favorite*

SURPRISE MENU

vanaf 2 personen

60 p.p

Laat je verrassen door de chef met een heerlijk 4
gangen menu incl. amuse





Desserts

PINK DREAM

8

Lolly van vanille ijs omhuld met krokante roze chocolade met verse frambozen, frambozen saus en slagroom

CAFE NOIR

8

Bavarois van mokka, koffie meringue en pure chocolade gelei met pecan karamel ijs

NEW YORK CHEESE CAKE

9

Klassieke Cheese cake geserveerd met frambozen ijs, frambozen saus en slagroom

TONKA BRÛLÉE

9

Creme brûlée op smaak gebracht met tonka boon, geserveerd met vanille ijs en slagroom

MILJONAIR DESSERT *Onze favoriet*

11

Luchtige chocolade mousse, quenelle van witte chocolade room, pure chocolade krul, gelei van pure chocolade en eetbaar bladgoud op een amandel-chocolade biscuit

CHEESEPLATTER

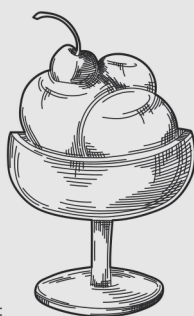
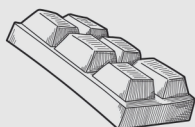
12

Plankje gevuld met diverse regionale kazen, chutney, compote, vijgenbrood en noten 'heerlijk met een glaasje 10 years old tawny port'

DINNERCLUB MADNESS

12 p.p

Verrassend dessert speciaal voor u op tafel bereid



The Dinnerclub Emmen

LOCATIE

Marktplaats 62
7811 AM Emmen

CONTACT

Tel: 0591-646045
E-mail: marco@dinnerclubbemmen.nl

