IN DEN WALCHERSCHEN

DOLPHYN

DOMBURG

MENU

Welkom in

brasserie In den Walcherschen Dolphyn.

Een plek waar kunst, smaak en sfeer samenkomen.

Gelegen in het hart van het charmante Domburg, een dorp met een rijke kunsthistorie, zijn wij al jarenlang een vertrouwde en bekende naam voor gasten van dichtbij en ver weg.

Onze brasserie is gevestigd in het voormalige woonhuis van de beroemde schilder Jan Toorop, die hier rond 1903–1920 verbleef. In het pand zijn nog altijd authentieke elementen bewaard gebleven, waaronder een originele schouw die herinnert aan deze bijzondere geschiedenis.

In een warme en sfeervolle omgeving nodigen wij u uit om te genieten van onze uitgebreide menukaart. Van ontbijt tot lunch en diner: er is voor ieder wat wils. Onze keuken is breed, toegankelijk en creatief, met gerechten die met zorg en passie worden bereid.

Wat ons extra bijzonder maakt, is dat onze menukaart mede is samengesteld door ons team. Laat u inspireren door hun persoonlijke favorieten en tips, herkenbaar aan de wolkjes op de kaart.

Laat u verrassen door onze creatieve keuken, ontspan en geniet.

Wij heten u van harte welkom!

ONTBIJT

tot 12.00 uur

Ons ontbijt is inclusief
1 kop verse koffie of thee
Frühstück ist inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee

Ontbijt "Dolphyn" – 18
diverse harde broodjes | croissant
ham & kaas | jam | hagelslag
gekookt scharrelei
verse sinaasappelsap
Frühstück "Dolphyn"
verschiedene harte Brötchen
Croissant | Schinken & Käse
Marmelade | Schokoladestreusel
gekochtes biologisches Ei
frischer Orangensaft

U kunt het ontbijt uitbreiden met kleine gerechtjes:
Sie können das Frühstück mit den folgenden kleinen Gerichten noch erweitern:

Kinder boterham met chocopasta – 3
Kindersandwich mit Schokoladestreusel

Roomboter croissant – 4
Sahnebutter Croissant

Gerookte zalm – 5
Geräucherter Lachs

Parmaham – 5
Parmaschinken

Gekookt scharrelei – 1
Gekochtes biologisches Ei

"Toorop" bowl – 11
Griekse yoghurt | huisgemaakte granola
vers fruit | kokosrasp | honing
Griechischer Joghurt | hausgemachtes Granola
frisches Obst | Kokosraspeln | Honig

Made by Tam!

– BIJ DE KOFFIE –

Warme Luikse wafel – 8
met verse slagroom & poedersuiker
Heiße Waffel | mit frischer Schlagsahne

Warme Luikse wafel – 10
met warme kersen, verse slagroom & poedersuiker
Heiße Waffel mit heißen Kirschen und frischer Schlagsahne

Warme Luikse wafel – 10.5
met verse aardbeien, verse slagroom & poedersuiker
Heiße Waffel mit frischen Erdbeeren und frischer Schlagsahne

Supplement extra

Warme chocoladesaus – 2
Heiße Schokoladensauce

Bol vanille-ijs – 3
Kugel Vanilleeis

Huisgemaakte appeltaart – 6.8
met verse slagroom
Hausgemachter Apfelkuchen
mit frischer Schlagsahne

Huisgemaakte chocoladetaart – 6.8
Hausgemachter Schokoladenkuchen

Wisselgebak – 6.5
Kuchen des Tages

Poffertjes – 7
met roomboter en poedersuiker
Poffertjes mit Butter und Puderzucker

American pancakes – 10.5
Caramel crème | banaan & bosbessen | slagroom
American Pfannkuchen
Karamellcreme | Banane und Blaubeeren | Creme

LUNCHMENU

van 11.00 - 17.00 uur

- VERSE - BROODJES

- Keuze uit wit of bruin brood -

- Wahlweise Weiß- oder Schwarzbrot -

Carpaccio van rund - 15.5

pijnboompitten | parmezaanse kaas
truffelmayonaise

Carpaccio | Pinienkernen | Parmesankäse
Trüffelmayonnaise

Naanbrood met zalm - 14.5

gerookte zalm | wakame | kruidenkaas
komkommer & rode ui

Naanbrot mit Lachs | Räucherlachs | Wakame
Kräuterkäse | Gurke & Zwiebel

Naanbrood met geitenkaas - 14.5

gegratineerde geitenkaas | rode biet
appeldressing | walnoten

überbackener Ziegenkäse | Rote Bete
Apfeldressing | Walnüsse

Buikspek - 13

zacht gegaard | zoetzure komkommer
crispy uitjes | BBQ-mayonaise

Schweinebauch | zart gegart | süß-saure Gurke
knusprige Röstzwiebeln | BBQ-Mayonnaise

Kippendij - 12.5

taugé | op oosterse wijze
koriander | kerriemayonaise

Hühnchen | Sojasprossen | orientalischer Weg
Koriander | Curry-Mayonnaise

Smashed avocado - 12

toast | avocado | gekookte eieren
spiegeleieren | tomaatjes
+ **gerookte zalm - 4**

Smashed Avocado | Toast | avocado
gekochte Eier | Spiegeleier | Tomaten
+ Räucherlachs - 4

“Toorop” bowl – 11
Griekse yoghurt | huisgemaakte granola
vers fruit | kokosrasp | honing
Griechischer Joghurt | hausgemachtes Granola
frisches Obst | Kokosraspeln | Honig

– UIT HET EI –

Met 3 eieren | bruin brood
huzarensalade | salade garnituur
Mit 3 Eier | Schwarzbrot
Husarensalat | Salatgarnitur

Uitsmijter – 12
boerenham & kaas
Spiegeleier mit Bauernhofschinken und Käse

Uitsmijter Zalm – 15
gerookte zalm
Spiegeleier mit Räucherlachs

Uitsmijter Carpaccio – 16
carpaccio van rund | pecorinokaas
truffelmayonaise | rucola | pijnboompitjes
Spiegeleier | Rinder-Carpaccio | Pecorino-Käse
Trüffelmayonnaise | Rucola | Pinienkerne

Misja's keuze!

– VOH D’N – TWUFELEAR

met bruinbrood | huzarensalade
salade garnituur
mit Schwarzbrot & Salatgarnitur

Twufelear – 16
uitsmijter ham & kaas
vleeskroket | tomatensoepje
Spiegeleier mit Bauernhof & Käse
Fleischkroket | Tomatensuppe

Twufelear Voh Vis – 18
uitsmijter met gerookte zalm
scampikroket (gamba) | klein vissoepje
Spiegeleier mit Räucherlachs
Scampi-kroket | Fischsuppe

– KROKETJES –

met bruinbrood of verse friet | salade garnituur
Mit Schwarzbrot oder frischen Pommes | Salatgarnitur

Twee vleeskroketten
of twee frikandellen – 14
2 Fleischkroketten oder 2 Frikandels

Twee ambachtelijke
scampi kroketten (gamba) – 18
cocktailsaus
2 Scampi-Kroketten (gamba) | Cocktailsauce

Dé garnalenkroketten
van Kroket Marie – 19.5
2 Hollandse garnalenkroketten | mayonaise
2 holländische Garnelenkroketten | Mayonnaise

– TOSTI’S –

van dik desembrood
aus dick geschnittenem Sauerteigbrot

Tosti – 8.5
boerenham & kaas
Sandwich | Schinken & Käse

Misja’s pikante tosti – 9.5
pittig gehakt | cheddarkaas | tomaat
Würziges Hackfleisch | Cheddar-Käse | Tomate

Tosti brie – 9.5
banaan | brie | rucola
Sandwich | Banane | Brie | Rucola

Goed om te weten!

Wij hebben er respect voor als u kiest voor een eigen eetgewoonte, of door een allergie tot een aangepaste eetcultuur gedwongen bent. Als u ons tijdig inlicht doen wij ons uiterste best om het menu voor u aan te passen.

MENU

vanaf 11.00 uur

HUISGEMAAKTE – SOEPEN –

Tomatensoep – 8
vleugje room
Tomatensuppe mit Sahne

Uiensoep – 9
gegratineerd met kaas
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Romige vissoep – 12
rijkelijk gevuld
Cremige Fischsuppe mit Einlage

Kreeftenbisque – 13
van verse kreeft met geslagen room
Hummerbisque von frischem Hummer mit Schlagsahne

– FLAMMKUCHEN –

Traditionale – kl. 15 / gr. 20
crème fraîche | spek | rode ui | kaas | kruiden
Traditionell | Crème fraîche | Speck
rote Zwiebel | Käse | Kräuter

Kip – kl. 17 / gr. 22
crème fraîche | kippendij | rode ui | kaas
paprika | taugé | kerriemayonaise | kruiden
Hähnchen | Crème fraîche | rote Zwiebel | Käse | Paprika
Sojasprossen | Curry-Mayonnaise | Kräuter

Buratta Flam – kl. 17 / gr. 22
crème fraîche | pijnboompitten
cherrytomaten | rucola | kruiden
Crème fraîche | Pinienkerne | Cherrytomaten
Rucola | Kräuter

– POKÉ BOWL –

sushi rijst | avocado | sojabonen
komkommer | wakame | mango
wasabimayonaise | cherrytomaatjes
Sushi Reis | Avocado | Sojabohnen |
Gurke | Wakame | Mango
Wasabi-Mayonnaise | Kirschtomaten

Vegetarisch – 15
Vegetarisch

Tonijn – 18
Thunfisch

Krokante kip – 18
knuspriges Hähnchen

Krokante gamba's – 20
Knusprige Garnelen

– SALADES –

Kippendij – 16
salade | oosterse wijze | cashewnoten
koriander | taugé | kerriemayonaise
Hähnchensalat | orientalische Art | Cashewnüsse
Koriander | Sojasprossen | Curry-Mayonnaise

Buratta – 15
salade | cherrytomaatjes
pijnboompitten | pesto | balsamico
Salat | Cherrytomaten | Pinienkerne
Pesto | Balsamico

Geitenkaas – 16.5
gegratineerd | salade | rode biet
appeldressing | walnoten
Überbackener Ziegenkäse | Salat | Rote Bete
Apfeldressing | Walnüsse

Coquilles & gerookte zalm – 18.5
salade | limoendressing
Jakobsmuscheln & Räucherlachs
Salat | Limetten-Dressing

Bijgerecht brood met boter – 4
Bijgerecht schaaltje verse friet – 4

– VOORGERECHTEN –

Oesterbar

Oesterij speciaal nr. 2 – per stuk 5
Irish Mor nr. 3 – per stuk 6
Duo mix – 6 stuks 26
Austern natur oder gratiniert

Carpaccio Koning – 120 gram – 19
rund | rucola | parmezaanse kaas
truffelmayonaise | pijnboompitten
Carpaccio vom Rind | Rucola | Parmesankäse
Trüffelmayonnaise | Pinienkerne

Scampi's – kl. 17 / gr. 26
uit de oven | knoflookboter | kruiden
brood om te dopen
Scampi | aus dem Ofen | Knoblauchbutter | Kräuter
mit Brot zum Dippen

Crispy Tuna – 18
wonton | avocado | wasabimayonaise
Knuspriger Thunfisch | Wonton
Avocado | Wasabi-Mayonnaise

Zeeuwse mosselen – 18.5
in de schelp gewokte Zeeuwse mosselen | verse kruiden
Seeländische Muscheln | in der Schale gebraten | frische Kräuter

---

Langoustines – 18
8 halve gegratineerd
Langustinen | 8 Hälften gratiniert

---

5 Krokante gamba's – 17
Truffelmayonaise
5 knusprige Garnelen | Trüffelmayonnaise

Vispalet "Toorop" – 20
gerookte zalm | Noordzeekrab scharen | oester
krokante gamba | coquille | cocktailsaus
Fischvariation "Toorop" | Räucherlachs | Nordseekrabbe
Auster | knusprige Garnele | Jakobsmuschel | Cocktailsauce

Ilona's tip!

Plateau "Dolphyn" – 22 p.p.
verschillende kleine voorgerechten | per twee personen
Plateau "Dolphyn" | verschiedene kleine Vorspeisen
nur für zwei Personen

– VISGERECHTEN –

geserveerd met verse friet en mayonaise
serviert mit Pommes und Mayonnaise

Kibbeling – 22
van verse kabeljauw | remouladesaus
Kibbeling vom frischen Kabeljau | Remouladensauce

Fish & chips – 24
kabeljauwfilet | tartaarsaus
Kabeljaufilet | Tartarsauce

Zalm & Buikspek – 27
zalmfilet | zacht gegaard buikspek
roze pepersaus | groente
Lachsfilet | zart gegarter Schweinebauch
rosa Pfeffersauce | Gemüse

Vispannetje – 26
verschillende vissoorten in kreeftensaus | gamba's
Fischpfanne | verschiedene Fischarten in Hummersauce | Garnelen

---

Signature dish

Visschotel "Dolphyn" – 28.5
kabeljauw | wilde zeebaars | gamba
peterseliesaus | groente
Fischplatte "Dolphyn" | Kabeljau | Wilder Seebarsch
Garnele | Petersiliensauce | Gemüse

Roodbaars – 28
filet | botersaus | groenten
Filet | Buttersoße | Gemüse

Noordzeetong – 39
in roomboter gebakken zeetong | ca. 350 gram | groente
Nordseezunge | in Butter gebraten | ca. 350 g | Gemüse

BIJGERECHTEN

Friet 4
Pommes

Zoete aardappel friet met truffelmayonaise 5
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise

Salade 6 / Groente 6
Salat / Gemüse

Seafood

– SCHAAL & SCHELPDIEREN –

geserveerd met verse friet en mayonaise

serviert mit Pommes und Mayonnaise

Zeeuwse mosselen

vers gekookte Zeeuwse mosselen
met twee verschillende sausjes

Frisch gekochte Seeländische Muscheln
mit zwei verschiedenen Soßen

– Natuur – 28

– Dolphyn – 29

witte wijn | kruiden

Weißwein | Gartenkräuter

– Domburger – 29.5

Domburgs blondje (bier) & kruiden

Domburgs blondje | Gartenkräuter

– Look & room – 29.5

knoflook | room

Knoblauch und Sahne

Verse kreeft

uit ons homarium | gekookt in court-bouillon
geserveerd met huisgemaakte mayonaise
keuze uit natuur of gegratineerd + 1.5

Hummer von unserem Homarium. Gekocht in court-boillon
serviert met hausgemachter mayonnaise

– Halve kreeft | groente – 26

Halber Hummer | Gemüse

– Hele kreeft 500 gram | groente – 45

Ganze Hummer | Gemüse

– FRUITS DE MER –

geserveerd met verse friet en mayonaise of brood

serviert mit Pommes und Mayonnaise oder Brot

Fruits de Mer – 37 p.p.

op ijs geserveerd met oesters
Noordzeekrab | langoustine | krokante gamba's
coquilles | Zeeuwse mosselen
huisgemaakte mayonaise & cocktailsaus

auf Eis serviert mit Austern
Nordseekrabbe | Langustine | knusprige Garnelen
Jakobsmuscheln | seeländische Muscheln
hausgemachte Mayonnaise und Cocktailsauce

Fruits de Mer "Dolphyn" – 49 p.p.

op ijs geserveerd met oesters
halve kreeft | Noordzeekrab | langoustine
krokante gamba's | coquilles | Zeeuwse mosselen
huisgemaakte mayonaise & cocktailsaus

auf Eis serviert mit Austern
halber Hummer | Nordseekrabbe | Langustine
knusprige Garnelen | Jakobsmuscheln | seeländische Muscheln
hausgemachte Mayonnaise und Cocktailsauce

– VLEESGERECHTEN –

geserveerd met verse friet en mayonaise

serviert mit Pommes und Mayonnaise

Wienerschnitzel | groente – 20.5

Wienerschnitzel | Gemüse

+ supplement saus – 4

zusätzliche Saucen

– Champignonsaus

Pilzsoße

– Pepersaus

Pfeffersoße

– Dolphynsaus

(gebakken champignons, Zeeuws spek & ui)

(Gebratener seeländischer Speck, Zwiebel und Pilze)

Spareribs – kl. 26 / gr. 30

huisgemaakte spareribs
aïoli | original
de lekkerste spareribs!

Hausgemachte Spareribs | aïoli | Original
Die leckersten Spareribs!

Lam & Coquilles – 34

Chef's keuze!

lamshaasjes | coquilles
basilicum-knoflook olie | groente

Lamm & Jakobsmuschel | Lammfilets | Jakobsmuscheln
Basilikum-Knoblauchöl | Gemüse

Dry-aged ribeye – 36

met huisgemaakte chimichurrisaus | groente

mit hausgemachter Chimichurri-Sauce | Gemüse

Zee-land – 36

grote gamba's | tournedos | truffelsaus | groente

Meer-land | große Garnelen | Filet Steak
Trüffelsauce | Gemüse

BIJGERECHTEN

Friet 4
Pommes

Zoete aardappel friet met truffelmayonaise 5
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise

Salade 6 / Groente 6
Salat / Gemüse

TOURNEDOS DOLPHYN

in eigen jus & wit brood

Mit Soße und Weißbrot

* Tournedos – 29.5

---

* Tournedos XL (250 gram) – 38

+ pepersaus 4

*Wij bakken de tournedos
"medium rare" en serveren deze in eigen jus.
Perfect om te dopen met wit brood.
**Wir backen die Tournedos "medium rare"
und werden in unserer eigenen Soße serviert.
Wunderbar, um mit Weißbrot einzutauchen.**

*Wilt u wat extra's bestellen,
zie dan onze bijgerechten.
Es ist auch möglich Beilagen zu bestellen.

– HAMBURGERS –

met verse frietjes

Burger – 22.5

100% Zeeuws rundvlees | gesmolten kaas
tomaat | kropsla | augurk | Dolphynsaus
Burger | 100% seeländisches Rindfleisch | Käse
Tomate | Kopfsalat | Gurke | Dolphynsauce

Mexicaanse burger – 23.5

100% Zeeuws rundvlees | crème fraîche
tomatensalsa | guacamole | nachos | cheddarkaas
Mexikanischer Burger | 100% seeländisches Rindfleisch
Crème fraîche | Tomatensalsa | Guacamole | Nachos | Cheddarkäse

---

Kipburger – 23.5

krokante kip | chilimayonaise | komkommer | tomaat
Hähnchenburger | knuspriges Hähnchen
Chili-Mayonnaise | Gurke | Tomate

Surfburger – 26.5

gamba's | 100% Zeeuws rundvlees | tomaat
ui | rucola | truffelmayonaise | aïoli
Surfburger | Garnelen | 100% seeländisches Rindfleisch
Tomate | Zwiebel | Rucola | Trüffelmayonnaise | Aioli

– KINDERGERECHTEN –

Tot 12 jaar. Kindergerechten worden geserveerd met verse frietjes en salade

Bis 12 Jahre, Kinder-Gerichte werden serviert mit Frische Pommes und Salat

Halve tomatensoep – 6
met een vleugje room
Halbe Tomatensuppe mit Sahne

Frikandel | Vleeskroket | Kipnuggets – 12
Frikandelle | Fleischkrokette | Chickennuggets

Kibbeling – 15
Kibbeling

Spareribs – 15
Spareribs

Halve pan mosselen – 15
Halbe Pfanne Muscheln

Halve schnitzel – 13
Halber Schnitzel

Pasta – 12
bolognesesaus | parmezaanse kaas
Pasta | Bolognese-Sauce | Parmesankäse

– VEGETARISCH –

Aubergine & brie – 18
gevuld met groenten | gegratineerd met brie | compote van vijgen
Aubergine & brie | gefüllt mit Gemüse garniert mit Brie | Feigenkompott

Gnocchi & burrata – 21
Gefrituurde gnocchi | groene pesto Parmezaanse kaas
Frittierte Gnocchi | grünes Pesto Parmesankäse

Green Happiness!

BIJGERECHTEN

Friet 4
Pommes

Zoete aardappel friet met truffelmayonaise 5
Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise

Salade 6 / Groente 6
Salat / Gemüse

Goed om te weten!

Wij hebben er respect voor als u kiest voor een eigen eetgewoonte, of door een allergie tot een aangepaste eetcultuur gedwongen bent. Als u ons tijdig inlicht doen wij ons uiterste best om het menu voor u aan te passen.

DESSERT

Kinderijsje – 7
M&M ijs | slagroom | speelgoed
M&M-Eis | Schlagsahne | Spielzeug

Coupe Dame Blanche – 12
vanille-ijs | warme Callebaut chocoladesaus | slagroom
Vanilleeis | warme Callebaut-Schokoladensauce
Schlagsahne

Coupe Aardbeien – 13
vanille-ijs | verse aardbeien | aardbeiensaus
Erdbeerbecher | Vanilleeis | frische Erdbeeren | Erdbeersauce

Hangop & Rood fruit – 14
mango-ijs | rood fruit
Holländischer Quark & Himbeereis | Mangoeis | rote Früchte

Blondie – 14
frambozen | frambozenijs | lemon curd
weißer Brownie | Himbeeren | Himbeereis | Lemon Curd

Fluweelzachte Crème Brûlée – 14
vanille crème brûlée | Yuzu ijs
Vanille Crème Brûlée | Yuzu-Eis

Kim's keuze!

Skillet Cookie – 15
warm chocoladekoekje | Lotus speculoosijs
Skillet Cookie | Warmer Schokoladenkeks
Lotus-Spekulatius-Eis

Chocolade Droom – 15
soufflé van witte chocolade | ijs van melkchocolade
mousse van pure chocolade
Schokoladentraum | Souffle von weißer Schokolade
Eis von Milchschokolade
Mousse von dunkler Schokolade

Alle ijssoorten en gerechten worden in eigen keuken bereid met verse ingrediënten.
Alle Eissorten und Gerichte werden in eigenen Küche mit frischen Zutaten zubereitet.

Grand Dessert – 17 p.p.
per twee personen
(ca. 20 min bereidingstijd)
Verschillende lekkernijen
uit onze keuken
Grand Dessert für zwei Personen
(ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit)
Verschiedene Köstlichkeiten
aus unserer Küche

Koffie Dolphyn – 9
Kop koffie met
Belgische bonbons en lekkernijen
Kaffee Dolphyn | Tasse Kaffee mit
Belgischen Schokoladen und Bonbons

Espresso Martini – 13
koffielikeur | vodka | espresso
koffieboontjes | suikersiroop
Kaffeelikör | Wodka | Espresso
Kaffeebohnen | Zuckersirup

Dessertwijn – 🍷 6
TORRES, Floralis moscatel oro een halfzoete wijn
met een bloemig aroma en een kruidige, volle
honingachtige smaak
TORRES, Floralis moscatel oro ein halbsüßer Wein
mit blumigem Aroma und würzigem voller
honigartiger Geschmack

FINGERFOOD

Nachos – 12 (+ kip – 3)
crème fraîche | guacamole
tomatensalsa | cheddarsaus
Nachos | Crème fraîche | Guacamole
Tomatensalsa | Cheddarsauce

---

5 Krokante gamba's – 17
truffelmayonaise
5 knusprige Garnelen | Trüffelmayonnaise

Langoustines – 18
8 halve gegratineerd
Langustinen | 8 Hälften gratiniert

Losse Scampikroket – 7
cocktailsaus
Scampi-Krokette | Cocktailsauce

Ribs – 14
portie spareribs | aïoli
Portion Spareribs klein | aïoli

Spicy Chicken Wings – 13
srirachamayonaise
Spicy Chicken Wings | mit Sriracha-Mayonnaise

Zoete aardappel friet de luxe – 11
truffelmayonaise | parmezaanse kaas
pijnboompitten | rucola
Süßkartoffel-Pommes deluxe mit Trüffelmayonnaise
Parmesankäse | pinienkerne | rucola salat

Olijvenbrood & kruidenboter – 7.5
Olivenbrot mit Kräuterbutter

Olijvenbrood – 11
tapenade van olijven | aïoli | kruidenboter
Olivenbrot mit Oliven-Tapenade | Aioli | Kräuterbutter

Bitterballen – 1.4 p.s.
Bitterballen | Senf

Kaastengels – 1.4 p.s.
Käsesticks | Chillisauce

Bittergarnituur 16 stuks – 18
Bittergarnituur | 16 stücks

Borrelplank – 22
kaas | olijven | kroketjes | krokante gamba's
kip chunks | nacho's
Käse | Oliven | Kroketten | knusprige Garnelen
Hähnchenstücke | Nachos

Wij hanteren één rekening per tafel.
Wir führen eine Rechnung pro Tisch.