



## A la carte

### Soepen, geserveerd met brood

Mosterdsoep met Hollandse garnalen	€ 5,75
Soep van lente-ui en gepofte knoflook	€ 5,75
Crème soep van knolselderij en truffel	€ 5,75

### Voorgerechten, geserveerd met brood

Zalm tartaar met kwartel ei, Hollandse garnalen en kruidenmayonaise	€ 11,50
Carpaccio van rund met pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten	€ 11,50
Rosbief van lam met tomatenchutney en aceto balsamico	€ 11,50

### Salades, geserveerd met brood

	Voor	Hoofd
Salade caprese; tomaat, mozzarella en basilicum	€ 9,75	€ 14,50
Salade met gerookte kip, avocado en avocado-olie	€ 9,75	€ 14,50
Salade gerookte zalm met Hollandse garnalen en kruidendressing	€ 9,75	€ 14,50
Salade met tonijn en shiitake	€ 9,75	€ 14,50

### Hoofdgerechten, geserveerd met bijpassende garnituren

Surf en turf: rund-gamba-kruidenpasta	€ 22,50
Duo van kalfsvlees; ossobuco en picanha in stoofjus	€ 23,50
Lamsbout met hachee van lam en jus van rozemarijn	€ 22,50
Spies van varkensrug met een Oosterse saus	€ 17,50
Kippendij piri-piri	€ 16,50
Vis van de dag	€ 22,50
Vegetarische pasta met seizoens groenten	€ 17,50
Runderburger, lers rund, met cheddar, bacon, sla, augurk en burgersaus	€ 16,50
Pulled porc burger met cheddar en BBQ saus	€ 16,50

### Kindermenu

Frites met een frikandel, kroket of kipnuggets	€ 4,50
Poffertjes	€ 4,50
Pasta Bolognese	€ 6,50
Kinderijsje	€ 3,50

### Desserts

Arretjescake met Maltezers, karamelsaus en vanille-ijs	€ 7,75
Clafoutis met rood fruit en yoghurtijs	€ 7,75
Bavarois van limoen en mango met mango-ijs	€ 7,75
Mousse van chocolade, avocado en banaan	€ 7,75
Grand dessert	€ 8,50
Kinderijsje	€ 3,50

## Tapas

Heerlijk genieten van verschillende kleine gerechten! Uiteraard is het mogelijk om u te laten verrassen door de keuken. U kunt kiezen uit een driegangendiner á €28,50 p.p. of een viergangendiner (inclusief dessert) á €34,50 p.p., vanaf 2 personen. Natuurlijk houden wij graag rekening met uw voorkeur, dieetwensen en/of allergieën.

### Voorafjes

Brood met kruidenboter, olijventapenade en aioli	€ 5,75
Gemarineerde olijven	€ 3,75
Olijven met fetakaas en zontomaatjes	€ 4,50
Kleine soepjes, zie het a la carte menu	€ 3,00
Nacho's met tomaat, bosui, guacamole en crème fraîche	€ 4,25
Bruschetta met tomaat, roomkaas en basilicum	€ 5,50

### Koude tapas

Carpaccio met pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes	€ 7,50
Lamsrollade met tomatenchutney en aceto balsamico	€ 7,50
Cocktail van Hollandse garnalen	€ 8,50
Verse tonijn met shiitake	€ 8,50
Salade Caprese (tomaat, mozzarella en pesto)	€ 5,50
Vegetarische sushi	€ 4,75
Sushi met garnaal	€ 6,75
Gerookte kip met avocado en avocado olie	€ 6,50
Tartaar van gerookte zalm	€ 6,75
Serranoham met meloen	€ 6,50
Sashimi van zalm en tonijn	€ 8,75
Wrap met pulled porc	€ 5,50
Paté van parelhoen met gewelde pruimen	€ 6,75

### Warme tapas

Ossenhaaspuntjes met een jus van shiitake	€ 8,50
Indische gehaktballetjes	€ 5,75
Hachee van lam met jus van rozemarijn	€ 7,00
Kip piri piri	€ 6,50
Ossobuco in stoofjus	€ 7,25
Varkensrug in oosterse saus	€ 6,25
Gekruide kippenpootjes	€ 5,00
Slager Hoffs spare ribs	€ 6,50
Gefrituurde garnalen met pittige dip	€ 6,75
Gamba's in knoflookolie	€ 8,50
Vis van de dag	€ 7,50
Champignons in kruidenboter	€ 5,50
Kruidenpasta met seizoens groenten	€ 6,25
Truffelrisotto	€ 6,50

### Bijgerechten

Salade geitenkaas	€ 5,75
Frisse rauwkostsalade	€ 4,50
Franse frites	€ 3,25
Pittige wedges	€ 3,25
Krieltjes in roomboter	€ 3,25



## Wijnkaart

Glas Fles

### Witte wijnen

**Bereich Bernkastel 2015**, Moezel, Duitsland € 3,50 € 18,50

**L'Ormarine 2016**, pinet Frankrijk € 3,75 € 19,50  
*Grenache met Terret, frisse huiswijn met citrus aroma's*

**Care macabeo Chardonnay 2015**, Carinea, Spanje € 3,75 € 19,50  
*Macabeo voor frisheid, chardonnay voor body en balans.*

**Aotearoa 2014**, Sauvignon blanc, Marlborough, Nieuw Zeeland € 31,50  
*100% Sauvignon blanc, smaken van limoen en grapefruit.*

**Villa cavarena 2015**, Pinot grigio, Venetië € 27,50  
*100% Pinot grigio, licht, delicaat en elegant.*

**Panamera 2014**, Chardonnay, Nappa Valley, California € 34,50  
*100 % Chardonnay, aroma's van appel, abrikozen, vanille en kaneel.*

**Sao Blanco 2014**, Catalonië, Spanje € 32,50  
*Macabeo met Grenache, geuren van tropisch en wit fruit, met tonen van citrus en bloemen.*

**Heredad de Penalosa, Bodegas Pascual 2015**, Rueda, Spanje € 24,50  
*100 % Verdejo, aromas van rijp fruit, pulpfruit en zuivel, romig en smaakvol.*

**Meursault, 2013**, Domaine Michelot, Frankrijk € 59,50  
*100% Chardonnay. Houtgerijpt, romig en rijk, veel finesse en een verfrissende afdronk.*

### Rose

**Les Bories rose**, Pays D'OC, Frankrijk € 3,75 € 19,50  
*Volop fruit, met verfijnde zuren.*

### Rode Wijnen

**Les Bories 2015**, Pays D'OC, Frankrijk € 3,75 € 19,50  
*100% Merlot, brede fruitige smaak met rijpe tanines, zacht en romig.*

**Care tinto roble 2014**, Bodegas Anadas, carinena, Spanje € 3,75 € 19,50  
*Intense aromas van zonrijp fruit. Volle, vette, intense smaak.*

**Castillo de monte la Reina Roble 2014**, Toro, Spanje € 33,50  
*Houtgerijpt, met aromas van vanille, zwarte bessen en pruimen. Krachtig en rijke smaak. 100 % Tinta de toro.*

**Ripasso 2014**, Villa Cavarena, Valpolicella, Italië € 36,50  
*Corvina en rondinello. Specerijen, rood fruit en kruiden, vol en intens.*

**Chianti Classico DOCG 2014**, Chianti, Italië € 39,50  
*100% Sangiovese, smaken van kruiden, zwart fruit, peper en drop.*

**Lalande de Pomerol AC 2008**, Les hauts-Conseillants, Bordeaux, Frankrijk € 44,50  
*Merlot met Cabernet Franc, 15 maanden houtgerijpt. Geuren van hout, rood en zwart fruit en specerijen. Brede complexe smaak met heerlijk fruit en zachte tanines.*

**Chateauneuf-du-pape AC 2011**, Domaine de la Janasse, Courthezon, Frankrijk € 69,50  
*Grenache, Syrah en Mourvedre. Klassiek gemaakt, uitmuntend door kracht en souplesse, een topwijn!*

### Mousserend

**Cava Portium Brut**, een perfect alternatief voor Champagne! € 32,50  
*Macaboe, parellada, chardonnay en Xarel-lo.*

GRAND CAFE  
DOCKS

SENSATION HARBOUR