NAUTIQUE

WELKOM IN GRAND CAFÉ NAUTIQUE!

Wegdromend aan het water denk je aan de uitdagingen van de oceanen, de zeeën, de rivier. Zeilschepen trekken voorbij. Met daarop échte avonturiers: stoere en enthousiaste oceaanzeilers. Zij trotseren de elementen. Op zoek naar avontuur. Ondernemende doorzetters die genieten van het leven en zich vrij voelen… ze komen ook weer thuis bij hun geliefden en vertellen over hun avonturen en nemen souvenirs mee. Laat ons die warme thuishaven zijn. Wij brengen een ode aan de oceaanzeiler, onze inspiratiebron.

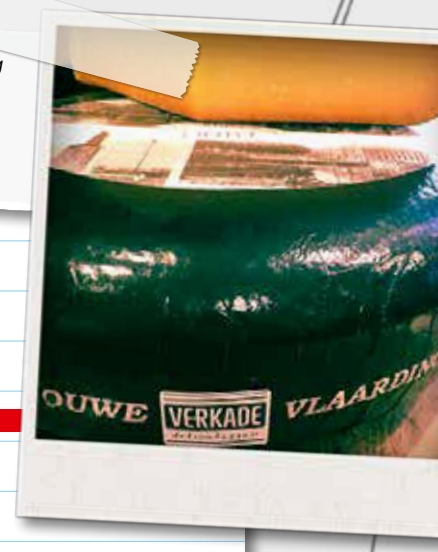
Het Delta Hotel staat op een heel bijzondere plek aan de grootste rivier van Nederland. Een gek hotel, half in het water! Waar mensen genieten van het uitzicht en langer willen blijven om het rivierleven mee te maken. Een hotel waar je even één kunt zijn met de avonturiers op het water. Je kunt er eten, drinken, slapen, ontspannen en lekker werken. Even tijd voor elkaar. Je kunt er jezelf zijn.

De gerechten en dranken op de menukaart zijn internationale gerechten en zijn uiteraard vaak verbonden met het water. We koken gezond en bewust, stoer en eerlijk, toegankelijk, maar het moet bovenal lekker zijn!

De menukaart is met zorg voor jou samengesteld en bereid. Heb je een dieet, voedselintolerantie of allergie? Laat het ons weten voordat je bestelt. We informeren je graag.



De "Vlaardingsche Ouwe" is een oude kaas die minimaal 14 maanden rijping heeft gehad onder invloed van bepaalde temperatuur en luchtvochtigheid. Dit wordt speciaal voor Verkade delicatessen uit Vlaardingen gedaan. Deze originele Noord Hollandse kaas bevat geen kunstmatige kleur- en smaakstoffen of kunstmatige conserveringsmiddelen.



HEERLIJKE BROODJES TOT 17 UUR

SANDWICHES UNTIL 5 P.M.

Keuze uit rustieke bol, meergranenbol, panini of dikke boterhammen

White or multi grain roll, panini or farmers bread

Oude geitenkaas met gekaramelliseerde ui , rucola en pijnboompitten Matured goat cheese with candied onion, rocket salad and pine nuts	10
Tonijnsalade met olijven en zongedroogde tomaat Tuna salad with olives and sun dried tomato	9
Piri piri kip met guacamole en zoetzure komkommer Chicken piri piri with guacamole and sweet sour cucumber	9
Kalfstartaar met cornichons, piccalilly en puntasperges Veal tartar with pickles, piccalilly and asparagus	10
Kroketten (bourgondiër draadjesvlees, garnalen of kaas) Deepfried Dutch croquettes (beef, shrimps or cheese)	10
Uitsmijter met ham, kaas, rosbief of spek Fried eggs with ham, cheese, roastbeef or bacon	10
Omelet met tomaat, prei en oude Rotterdamse kaas Omelette with tomato, leek and matured Rotterdam cheese	10
Soft tortilla met krokante kip, mango, trostomaatjes en Shiracha mayonaise Soft tortilla with crispy chicken, mango, tomato and Shiracha mayonnaise	11

BROODJES XL TOT 17 UUR

SANDWICHES XL UNTIL 5 P.M.

Pita xl tosti met salami, mozzarella en tomatensalsa Pita xl tosti with salami, mozzarella and tomato salsa	10
Club sandwich met gerookte kalkoen, spek, kaas, ham en ei Club sandwich with smoked turkey, bacon, cheese, ham and egg	12
Club sandwich met gerookte zalm, roomkaas en gekookt ei Club sandwich with smoked salmon, cream cheese and boiled egg	13
Middaguurtje nautique: dikke boterhammen met Vlaardingsche ouwe, kaaskroket, scharreleisalade en kopje soep Nautique lunch: farmers bread with matured Vlaardingen cheese, cheese croquet, farmers egg salad and small cup of soup	12,50
Middaguurtje ocean: dikke boterhammen met tonijnsalade, garnalenkroket, gekookt ei met gerookte zalm en kruidenmayonaise en kopje soep Ocean lunch: farmers bread with tuna salad, shrimp croquette, Boiled egg with smoked salmon and herb mayonnaise and small cup of soup	13,50
Middaguurtje delta: dikke boterhammen met draadjesvlees kroket, spiegelei met ham, huzarensalade en kopje soep Delta lunch: farmers bread with beef croquette, fried egg with farmers ham, Russian salad and small cup of soup	12,50

HELE DAG *ALL DAY LONG*

SOEPEN *SOUPS*

Met stokbrood en kruidenboter
With bread and herb butter

Venkelsoep met gamba en tomaat 7
Fennel soup with king prawn and tomato

Thaise kippensoep met noedels, shiitakes en bokchoi 8
Thai chicken soup with noodles, shiitakes and bokchoi

Rijkgevulde bouillabaisse met ciabatta crouton en rouille 12
Bouillabaisse with ciabatta crouton and rouille

SALADES *SALADS*

Regular 11
Extra large 15

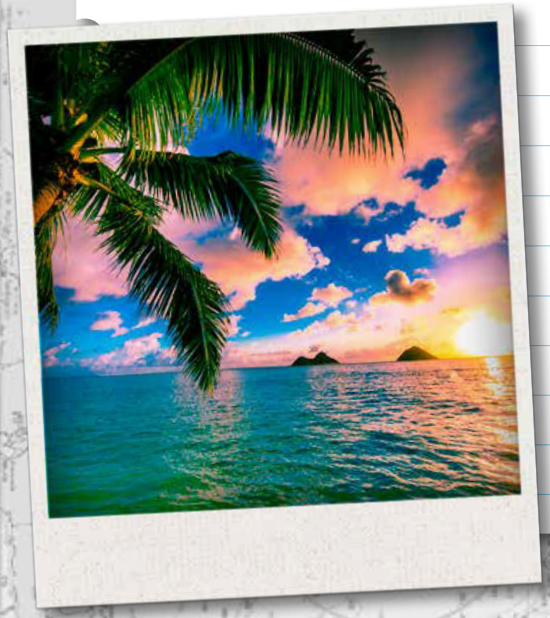
Caesar salad met maiskip, Parmezaanse kaas, croutons en gekookt ei
Caesar salad with grilled corn chicken, Parmesan cheese, croutons and boiled egg

Salade met gemarineerde gamba's, paddenstoelen, taugé en sojadressing
Salad with marinated king prawns, mushrooms, bean sprouts and soy

Pokebowl avocado, mais, groene asperge, paprika, zwarte bonen en chilisaus
Pokebowl avocado, corn, green asparagus, sweet pepper, black beans and chili sauce

Pokebowl zalm, wilde rijst, rode ui, komkommer, wakame, sesamdressing
Pokebowl salmon, wild rice, red onion, cucumber, wakame, sesame dressing

Pokebowl gemarineerde kip, appel, rozijnen, lente ui, cashewnoten en kerriemayonaise
Pokebowl marinated chicken, apple, raisins, spring onion, cashew nuts and curry mayonnaise



Poké (spreekt uit als pokay) is een traditioneel gerecht uit Hawaii, waar verse vis in blokjes en groente centraal staat. Wij serveren ook een vegetarische- en vleesvariant.

FLAMMKUCHEN

ook als bittergarnituur

Appel, gedroogde abrikozen, honing en blauwe bessen Apple, sundried apricots, honey and blue berries	10
Quatro fromaggio Quatro fromaggio	11
Tonijn, olijven, kappertjes en rode ui Tuna, olives, capers and red onion	11
Serranoham, courgette, tomaat en pesto Serrano ham, courgette, tomato and pesto	12

Flammkuchen wordt ook wel tarte flambée genoemd en komt uit de Elzas. Het heeft een bodem van dun brooddeeg dat met crème fraîche is belegd. Er zijn vele variaties van het originele recept, zowel wat betreft het deeg als het beleg. Tot de opkomst van de pizza in de jaren 60 was de tarte flambée een gerecht dat vooral op het platteland werd bereid. Daar werd de tarte flambée vaak gebruikt om de hitte van een houtgestookte oven te testen. Het gerecht ontleent zijn naam aan deze methode van bakken.

VOORGERECHTEN *STARTERS*

Oester per stuk Oyster per piece	2,75
Brood met smeersels (per persoon) Bread with spreads (per person)	4
Buffelmozzarella met qoeur de boeuf tomaat, tatsoi en Parmezaanse kaas krokant Buffle mozzarella with qoeur de boeuf tomato, tatsoi and Parmesan cheese	10
Rolletjes van koolvis en rivierkreeft met rode bietensalade en haringkuit Coalfish-crayfish rolls with beetroot salad and herring caviar	10
Crushi van tonijn en komkommer met wakame en soja Crushi of tuna and cucumber with wakame and soy	10,50
Gepekelde zalm met gepocheerd eidooier, zoetzure voorjaarsgroenten en dragonmayonaise Salted salmon with poached egg yolk, sweet sour spring vegetables and tarragon mayonnaise	11
Visproeverij: oester, gepekelde zalm, sushi, scampi's in teriyaki Oyster, smoked salmon, sushi, teriyaki king prawns	12,50
Lichtgerookt kalfsvlees met bulgursalade en sinaasappelmarmelade Lightly smoked veal with bulgur salad and orange marmelade	10
Pekingeend loempia met noedelsalade, komkommer en hoisinsaus Peking duck spring roll with noodle salad, cucumber and hoisin sauce	11
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola, zongedroogde tomaat en pijnboompitten Beef carpaccio with Parmesan cheese, rocket salad, sundried tomato and pine nuts	11
Vleesproeverij: gerookt kalfsvlees, pekingeend loempia, mini Angus burger en Serranoham Meat tasting: smoked veal, peking duck spring roll, mini Angus burger and Serrano ham	12,50

HOOFDGERECHTEN
MAIN COURSES

Vegetarische taart met gorgonzola, broccoli en trostomaatjes 12
Vegetarian pie with gorgonzola, broccoli and cherry tomatoes

Op de huid gebakken roodbaars met tomatenchutney en remouladesaus 16
Sauteed red bream with tomato chutney and remoulade sauce

Hele dorade van de grill met groentespaghetti en antiboise 17
Grilled dorade with vegetable spaghetti and antiboise

Gemarineerde gamba's met roerbakgroenten en teriyakisaus 16
Marinated king prawns with stir fried vegetables and teriyaki sauce

Rustieke bol met huisgemaakte burger (Angus rund, kip of quinoa) met tomatensalsa, zoetzure komkommer en crème fraiche 12,50
Homemade burger (Angus, chicken or quinoa) on a crispy roll with tomato salsa, sweet sour cucumber and sour cream

Kipspiesen met huisgemaakte atjar en pindasaus 14
Chicken skewers with home made atjar and peanut butter sauce

Runderbavette met "groentetuintje" en rode wijnsaus 18
Beef bavette with seasonal vegetables and red wine sauce

Kalfsribeye van de grill met bonne femme groenten en saliejus 19
Grilled veal ribeye with bonne femme vegetables and sage gravy

Het stoerste gerecht van alle windstreken

Surf & turf, Ierse ossenhaas en gambaspies met vergeten groenten en jus van gepofte knoflook

The most daring dish from all compass points

Surf & turf, Irish beef with king prawn skewer with vegetables and garlic gravy

Regular (120 gram ossenhaas / 1 spies / 120 gr. Beef / 1 king prawn skewer) 26
large (180 gram ossenhaas / 2 spiesen / 180 gr. Beef / 2 king prawn skewers) 35

PASTA

Tortellini met paddenstoelen en tuinkruiden 12
Tortellini with mushrooms and garden herbs

Spaghetti carbonara met pancetta, kastanjechampignons en lente ui 12
Spaghetti carbonara with pancetta, chestnut mushrooms and spring onion

Schelpjespasta met huisgerookte zalm, spinazie en groene asperges 17
Shells pasta with smoked salmon, spinach and green asparagus

SUPPLEMENTEN
SIDE DISHES

Een maaltijd moet bij ons vullend zijn, maar heb je echt stevige trek, dan raden wij je onderstaande gerechten aan.

Frieten met mayonaise Fries with mayonnaise	3
Geroosterde krieltjes met knoflook en rozemarijn Roasted small potatoes with garlic and rosemary	4
Noedels Noodles	3
Groenten van het seizoen Seasonal vegetables	4
Risotto Risotto	4

Goed voor de benodigde vitaminen.

DESSERTS

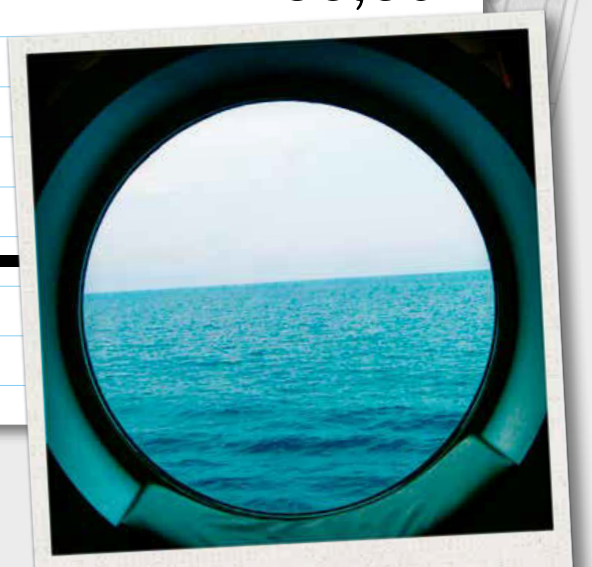
Drie bereidingen van mango: clafoutis, mousse, sorbet Three tastings of mango: clafoutis, mousse and sorbet	8
Cocos crème brûlée met ananasijs en rood fruit compote Coconut crème brûlée with pineapple ice cream and red fruit compote	9
Crema catalana met aardbeien en vanille roomijs Crema catalana with strawberries and vanilla ice cream	10
Chocoladefondant taart met mascarponeijs en frambozen Chocolate fondant cake with mascarpone ice cream and raspberries	10
Kaas uit alle windstreken met vijgenbrood en perenstroop Around the world with cheeses with figs bread and pear syrup	10
Als je niet kunt kiezen: 4 kleine desserts Tasting of 4 small desserts	13

Menu uit de kombuis 36,50

3 gangen wat de pot schaft

From the galley

3 courses chef's menu



VOLVO OCEAN RACE

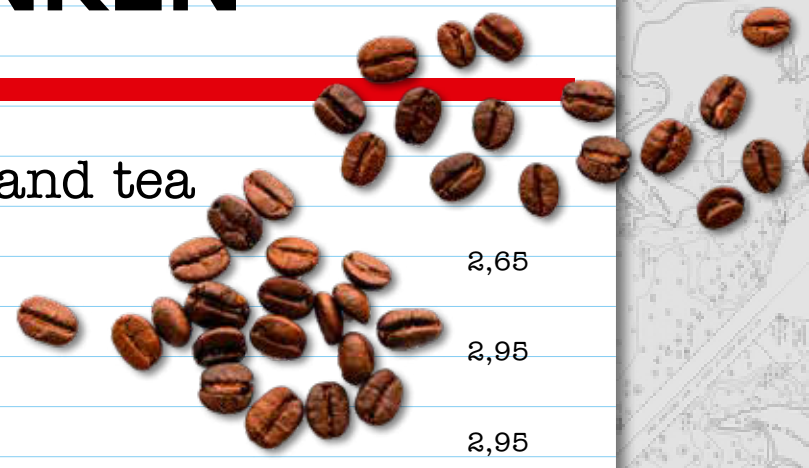
DE Volvo Ocean Race (voorheen de Whitbread Round the World Race) is een zeilwedstrijd om de wereld die elke drie jaar wordt gehouden. De race is opgebouwd uit etappes en duurt 8 tot 9 maanden. De eerste editie ging in 1973 van start. De Volvo Ocean Race behoort met de Olympische Spelen en de America's Cup tot de grootste zeilevenementen ter wereld. Het wordt beschouwd als de zwaarste zeilwedstrijd voor teams. In oktober 2017 is de start van de race in Alicante, eind juni 2018 is de finish in Scheveningen.







WARME DRANKEN
HOT DRINKS



Koffie en thee / Coffee and tea

Peeze communitea Peeze communitea	2,65
Verse muntthee Fresh mint tea	2,95
Verse gemberthee Fresh ginger tea	2,95
Koffie Coffee	2,65
Espresso Espresso	2,75
Espresso macchiato Espresso macchiato	2,95
Cappuccino, koffie verkeerd Cappuccino, latte	2,90
Latte macchiato Latte macchiato	3,00
Warme chocomel Hot chocolate	3,05



Speciale koffie / Special coffee 6,95

Irish coffee; Jameson, koffie, ongezoete room
Irish Coffee; Jameson, coffee, unsweetened cream

Irish cream coffee; Baileys, koffie, ongezoete room
Irish cream coffee; Baileys, coffee, unsweetened cream

Spanish coffee; Tia Maria, koffie, ongezoete room
Spanish coffee; Tia Maria, coffee, unsweetened cream

Italian coffee; Amaretto, koffie, ongezoete room
Italian coffee; Amaretto, coffee, unsweetened cream

French coffee; Grand marnier, koffie, ongezoete room
French coffee; Grand marnier, coffee, unsweetened cream

Mexican coffee; Kahlua, koffie, ongezoete room
Mexican coffee; Kahlua, coffee, unsweetened cream

Cuarenta y tres coffee; Licor 43, koffie, ongezoete room
Cuarenta y tres coffee; Licor 43, coffee, unsweetened cream

Dom coffee; Dom benedictine, koffie, ongezoete room
Dom coffee; Dom benedictine, coffee, unsweetened cream

Cointreau coffee; Cointreau, koffie, ongezoete room
Cointreau coffee; Cointreau, coffee, unsweetened cream

GEBAK
PASTRY



Appeltaart/ slagroom Apple pie / whipped cream	4
Carrotcake / slagroom Carrot cake / whipped cream	4
Hazelnoot-schuimbol / slagroom Hazelnut-foam pie/ whipped cream	4

BITTERGARNITUUR
SNACKS

Stel zelf jouw ideale combi samen! 3,50 per item
Make your own combination of snacks!

5 Bitterballen
5 Dutch croquette balls

3 Vegetarische bitterballen
3 Vegetarian dutch croquette balls

3 Kipfilet nuggets
3 Chicken nuggets

4 Yakitori spiesjes
4 Yakitori skewers

4 Krokante scampistaarten
4 Crispy king scampi tails

5 Mini kaassoufflés
5 Deep-fried small cheese soufflés

4 Kibbeling
4 Small fish bites

Portie Vlaardingsche ouwe
Portion of matured vlaardingen cheese

Portie Cacciatore worst
Portion of Cacciatore sausage

Gemengde noten
Mixed nuts

Gemarineerde olijven
Marinated olives

De "Vlaardingsche Ouwe" is een oude kaas die minimaal 14 maanden rijping heeft gehad onder invloed van bepaalde temperatuur en luchtvochtigheid. Dit wordt speciaal voor Verkade delicatessen uit Vlaardingen gedaan. Deze originele Noord Hollandse kaas bevat geen kunstmatige kleur- en smaakstoffen of kunstmatige conserveringsmiddelen



FRISDRANKEN
SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi light, 7-up, Sisi, Cassis Pepsi, Pepsi light, 7-up, Sisi, Cassis	3,00
Tonic, Bitter lemon, Ginger ale, Rivella Tonic, Bitter lemon, Ginger ale, Rivella	3,00
Crodino Crodino	2,65
Lipton ice tea, Lipton ice tea green Lipton ice tea, Lipton ice tea green	3,00
Appelsap, tomatensap Apple juice, tomato juice	3,00
Dubbel frisss: appel/perzik, appel/cranberry “Dubbel frisss”: apple/peach, apple/cranberry	3,00
Fristi, Chocomel Fristi, Chocomel	3,05
Verse jus d’orange Fresh orange juice	4,05
Smoothies: mango, ananas/kokos, aardbei/banaan Smoothies: mango, pineapple/coconut, strawberry/banana	3,95
Biologische sappen: appel/peer, appel/cranberry Biologic juices: apple/pear, apple/cranberry	3,50



Ambachtelijk, luxe en pure verwennerij, dát zijn de biologische sappen van ’s lands beste. Zonder toevoegingen van conserveringsmiddelen, suikers of andere stoffen.

Sourcy blue, Sourcy red 0.20cl/0.75cl Sourcy blue, Sourcy red 0.20cl/0.75cl	3,00 / 6,50
Kan ijswater met komkommer, citroen en munt Jug icewater with cucumber, lemon and mint	3,50
Agroposta limonadesiroop: diverse smaken Agroposta lemonade syrup: five different tastes	3,00

Post uit de natuur! Agroposta is een natuurlijke limonadesiroop, met liefde gemaakt volgens kroatisch familierecept. 100% natuurlijk en vrij van conserveringsmiddelen, smaak- en kleurversterkers. Voeg de inhoud van het zakje toe aan een glas ijswater voor een verfrissend glas limonade. We hebben vijf verrassende smaken: citroen, framboos, lavendel, salie en vlierbloesem.



BIER
BEERS

Bieren van de tap /
Draft beer

Heineken 25cl Heineken 25cl	3,25
Heineken 35cl Heineken 35cl	4,25
Heineken 50cl Heineken 50cl	5,50
La Chouffe 25cl La Chouffe 25cl	3,75
La Chouffe 33cl La Chouffe 35cl	4,50
La Chouffe 50cl La Chouffe 50cl	6,50
Ipa Lagunitas Ipa Lagunitas	4,50
Seizoensbier Seasonal beer	4,50
Affligem triple Affligem triple	4,50



IPA werd in de tijd van lange zeereizen extra zwaar gebrouwen en gehopt zodat het in de koloniën gedronken kon worden. Lagunitas is in Amerika het meest verkochte biertje in zijn soort.

Bieren op fles /
Bottled beer

Heineken 0.0 Heineken 0.0	3,90
Ginger beer (alcoholvrij) Ginger beer (non alcohol)	3,90
Affligem blond Affligem blond	4,70
Affligem dubbel Affligem double	4,70
Duvel Duvel	4,95
Wieckse witte/rosé Wieckse witte/rosé	4,25
Wieckse witte 0.0 Wieckse witte 0.0	3,90
Amstel radler Amstel radler	4,25
Amstel radler 0.0 Amstel radler 0.0	3,90
Corona/Desperados Corona/Desperados	4,95
Vlaardingse Vulcaan Vlaardingse Vulcaan	4,25
Apple Bandit Cider Apple Bandit Cider	4,25

Vulcaan wordt gebrouwen door de Vlaardingse Bierbrouwerij in Vlaardingen. Vulcaan (amber) is een stoer, bovengistend, amberkleurig bier met een alcoholpercentage van 5,4%. Het is een gefilterd bier. Toch kan er wat gist onderin de fles zitten. Je kunt er zelf voor kiezen of je dit wilt mee schenken of niet. Het gist in de fles is minimaal want Vulcaan ondergaat geen hergisting op de fles. Vulcaan amber wordt gebrouwen van het beste Nederlandse gerst. Naast de pilsmout, zorgen juist de ambermout & caramout voor de mooie rode kleur van het bier. De palemout & melanoidinmout geven het bier het juiste karakter. Als hop wordt er gebruik gemaakt van northern brewer voor het bittertje en de saaz voor de lekkere typische hop smaak.



WIJNEN
WINES

Mousserende wijnen / Sparkling wines

Prosecco rosato, Veneto, Italië 5,95 / 32
Prosecco rosato, Veneto, Italy

Cava "brut", Vibracions, Spanje 7,50 / 40
Cava “brut”, Vibracions, Spain

Champagne Taittinger, brut/demi sec/nocturne 9,50 / 52
Champagne Taittinger, brut/demi sec/nocturne

Witte wijnen / White wines

Ribera del Segura, Sauvignon Blanc, Jumilla, Spanje 3,95 / 23
Ribera del Segura, Sauvignon Blanc, Jumilla, Spain

Verdejo, Vegaval, Valdepenas do, Spanje 4,25 / 25
Verdejo, Vegaval, Valdepenas do, Spain

Chardonnay, Orange river, Zuid-Afrika 4,95 / 28
Chardonnay, Orange river, South-Africa

Boira, Pinot grigio, Veneto, Italië 29
Boira, Pinot grigio, Veneto, Italy

Domaine les charmettes, Chardonnay/Viognier Languedoc, Frankrijk 33
Domaine les charmettes, Chardonnay/Viognier Languedoc, France

Von der Leyen Riesling, Mosel-Saar-Ruwer, Duitsland 34
Von der Leyen Riesling, Mosel-Saar-Ruwer, Germany

Duo des mers, Sauvignon-Viognier, Languedoc, Frankrijk 37
Duo des mers, Sauvignon-Viognier, Languedoc, France

Julius Klein, Grüner Veltliner, Weinviertel, Oostenrijk 40
Julius Klein, Grüner Veltliner, Weinviertel, Austria

Errazuriz Chardonnay Estate, Aconcagua, Chili 43
Errazuriz Chardonnay Estate, Aconcagua, Chili

Sileni, Sauvinon blanc, Marlborough, Nieuw-Zeeland 45
Sileni, Sauvinon blanc, Marlborough, New-Sealand

Blanco Rioja, Gomez cruzado, Haro, Spanje 46
Blanco Rioja, Gomez cruzado, Haro, Spain

Rosé wijnen / Rosé wines

Les palix rosé, Vignerons de la vicomté, Pays d’oc, Frankrijk 3,95 / 23
Les palix rose, Vignerons de la vicomté, Pays d’oc, France

Beaurempart grande cuveé rosé, Grenache cinsault, Languedoc, Frankrijk 39
Beaurempart grande cuveé rosé, Grenache cinsault, Languedoc, France

WIJNEN
WINES

Rode wijnen / Red wines

Les palix rouge, vignerons de la vicomté, Pays d'oc, Frankrijk Les palix rouge, vignerons de la vicomté, Pays d'oc, France	3,95 / 23
Ujue tinto, Navarra, Spanje Ujue tinto, Navarra, Spain	4,25 / 25
Ruby-Cabernet, Orange river, Zuid-Afrika Ruby-Cabernet, Orange river, South-Africa	4,95 / 28
Domaine les charmettes, Merlot, Languedoc, Frankrijk Domaine les charmettes, Merlot, Languedoc, France	29
Kiwi pinot noir, Vin de pays des vignobles, Frankrijk Kiwi pinot noir, Vin de pays des vignobles, France	33
Ramos reserva, Syrah/Aragones/Trincadeira, Alentejo, Portugal Ramos reserva, Syrah/Aragones/Trincadeira, Alentejo, Portugal	34
Valpolicella ripasso, Corvina, Veneto, Italië Valpolicella ripasso, Corvina, Veneto, Italy	37
Primitivo/Megroamaro, Bacca nera, Puglia, Italië Primitivo/Megroamaro, Bacca nera, Puglia, Italy	40
Bicycle tinto la emperatriz, Rioja, Spanje Bicycle tinto la emperatriz, Rioja, Spain	43
Côtes du rhóne, Xavier vignon, Frankrijk Côtes du rhóne, Xavier vignon, France	45
Carmenère Errázuriz estate, Rapel valey, Chili Carmenère Errázuriz estate, Rapel valey, Chili	46

Dessert wijnen / Dessert wines

Monbazilliac 'cuvee des anges', Grande maison, Frankrijk Monbazilliac 'cuvee des anges', Grande maison, France	6,60
Nectar Pedro Ximenez, Spanje Nectar Pedro Ximenez, Spain	6,60
Elysium black muscat, Quady winery, Central valley, Amerika Elysium black muscat, Quady winery, Central valley, Amerika	8,95

"Neem een kijkje in onze watergekoelde wijnkelder"

"Take a look in our wine cellar, the only water cooled wine cellar of The Netherlands"

COCKTAILS 9,50

Cocktails uit alle windstreken geïnspireerd op de Volvo Ocean Race route 2017-18

Cocktails from all compass point, inspired on the Volvo Ocean Race 2017-18

Cocktail Spanje; Fancy 43
Licor 43 heeft haar naam te danken aan de 43 ingrediënten die gebruikt worden om de likeur te maken. Aangevuld met limoensap en gemberbier, een frisse cocktail met citrussmaken
Cocktail Spain; Fancy 43
Licor 43, lemon juice, ginger beer

Cocktail Groot-Brittannië; Gordon's Pink
Gordon Pink Gin met aromatic Fever Tree en rode vruchten
Cocktail Great Brittain; Gordon's Pink
Gordon Pink Gin with aromatic Fever Tree and red fruits

Cocktail Vlaardingen; De Noordzee
Schelvispekel met Ginger Ale en limoen
Cocktail Vlaardingen; North Sea
Schelvispekel with Ginger Ale and lime

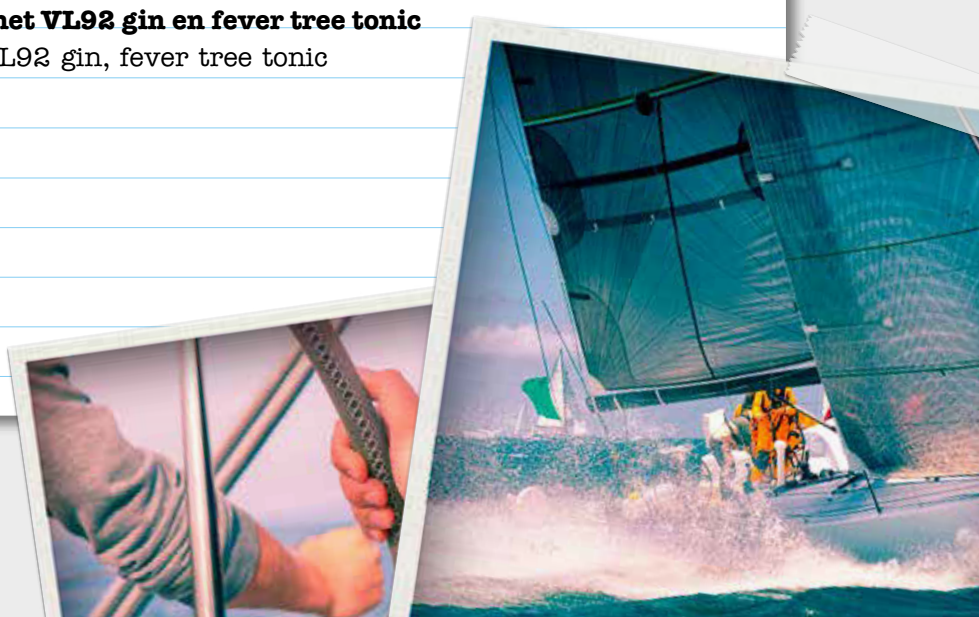
Cocktail Middellandse Zee; Amaretto Sour
Amaretto, citroensap en suikersiroop
Cocktail Mediterrenean Sea; Amaretto Sour
Amaretto, lemon juice and sugar syrup

Cocktail Amerika; Ketel One vodka mule
Ketel One vodka afkomstig uit Nederland, maar voor het eerst op de markt gebracht in Amerika. Gebrouwen in koperen ketels. Wij serveren de Ketel One vodka mule met limoensap en gemberbier
Cocktail America; Ketel One vodka mule
Ketel One vodka (founded in Schiedam), lemon juice, ginger beer

Cocktail Brazilië; Dark 'n Stormy
Captain Morgan Black Rum, Ginger Beer en citroensap
Cocktail Brazil; Dark 'n Stormy
Bacardi White Rum, soda, sugar syrup, mint and lime

Cocktail Cuba; Mojito
Bacardi White Rum, soda, suikersiroop, mint en limoen
Cocktail Cuba; Mojito
Bacardi White Rum, soda, sugar syrup, mint and lime

Cocktail Nederland; De Zeezeiler
Vanaf de thuisbasis een cocktail met VL92 gin en fever tree tonic
Cocktail Netherlands; The sailor VL92 gin, fever tree tonic





BINNENLANDS GEDISTILLEERD
DUTCH LIQUORS

Advocaat met slagroom Advocaat met slagroom	3,50
Beerenburg Sonnema Beerenburg Sonnema	3,00
Bessenjenever Coebergh Bessenjenever Coebergh	3,00
Citroenjenever Lemon jenever	3,00
Corenwijn Corenwijn	3,00
Jonge jenever; Waalwater Jonge jenever; Waalwater	3,00
Jonge jenever; Ketel 1 Jonge jenever; Ketel 1	3,05
Maaswater Maaswater	3,95
Oude jenever; Bokma Oude jenever; Bokma	3,00
Schelvispekel Schelvispekel	3,00
Vieux Vieux	3,50
Vlaardingse gin VL92 Vlaardingse gin VL92	4,20
Zuidam Flying Dutchman Dark Rum No.3 Zuidam Flying Dutchman Dark Rum No.3	5,50
Ketel One Vodka, Schiedam Ketel One Vodka, Schiedam	5,00



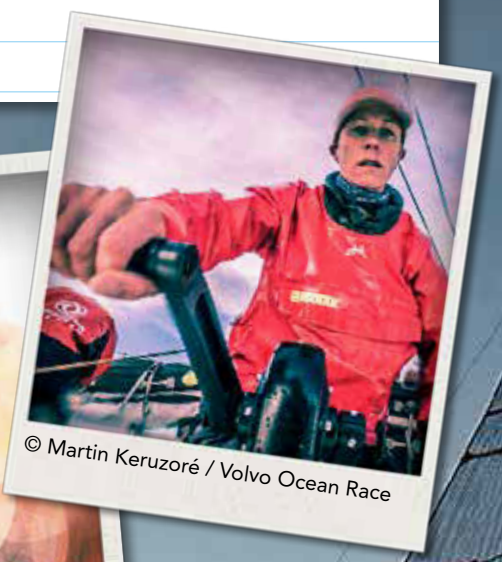
Over inspiratiebronnen gesproken….de eerste nederlander die de wereld rond voer in zijn zeiljacht was Bertus Zijdenbos. De 62-jarige zeezeiler en caféhouder werd in 1969 na in drie jaar om de wereld te hebben gezeild gehuldigd in zijn woonplaats vlaardingen.

WAT NOU ‘MANNEN-HOBBY’?

Toegegeven, er zijn meer mannen dan vrouwen die de oceanen bezeilen, maar ze zijn er..! Bijvoorbeeld Carolijn Brouwer. Tijdens eerdere edities van de Volvo Ocean Race maakte ze furore als stuurvrouw bij de teams van Amer Sports Too en SCA. En nu zeilt ze voor Dongfeng, een ijzersterk team. ‘Oceaanzeilen is de ultieme, fysieke en mentale uitdaging. Je fungeert als team, haalt ’t beste uit iedereen.’



© Martin Keruzoré / Volvo Ocean Race



© Martin Keruzoré / Volvo Ocean Race

BUITENLANDS GEDISTILLEERD
INTERNATIONAL LIQUORS



Bacardi Carta Bianco Bacardi Carta Bianco	4,50
Bacardi Carta Negra Bacardi Carta Negra	5,00
Bacardi Carta Oro Bacardi Carta Oro	5,00
Bacardi Lemon Bacardi Lemon	5,00
Bacardi 8 jaar Bacardi 8 years	8,50
Bacardi Oakheart Spiced Rum Bacardi Oakheart Spiced Rum	4.95
Compagnie des Indes Tricorne Blanc Compagnie des Indes Tricorne Blanc	5,75
Compagnie des Indes Caraibes 3-5 yrs Compagnie des Indes Caraibes 3-5 yrs	5,75
Compagnie des Indes, Jamaica Rum 5 yrs Compagnie des Indes, Jamaica Rum 5 yrs	6,00
Compagnie des Indes, Navy Strength, Jamaica rum 5 yrs Compagnie des Indes, Navy Strength, Jamaica rum 5 yrs	8,25
Compagnie des Indes, Latino 5 yrs, Guatemala (60%), Trinidad, Guyana, Barbados Compagnie des Indes, Latino 5 yrs, Guatemala (60%), Trinidad, Guyana, Barbados	6,00
Sang Som, Special Thai Rum Sang Som, Special Thai Rum	5,00
Trois Rivières Rum, Cuvée De L'Océan, Martinique Trois Rivières Rum, Cuvée De L'Océan, Martinique	5,00
Pusser's Old Navy Rum, Virgin Islands Pusser's Old Navy Rum, Virgin Islands	5,50
Gosling's Black Seal Rum, Bermuda Gosling's Black Seal Rum, Bermuda	5,00
Six Saints Rum, Grenada Six Saints Rum, Grenada	5,75
Appleton Estate 21 yrs, Jamaica rum Appleton Estate 21 yrs, Jamaica rum	12,00
Captain Morgan Spiced Gold Captain Morgan Spiced Gold	5,00
Captain Morgan Black Label Captain Morgan Black Label	5,00
Captain Morgan Spiced Black Captain Morgan Spiced Black	5,00

BUITENLANDS GEDISTILLEERD
INTERNATIONAL LIQUORS

Captain Morgan white rum Captain Morgan white rum	5,00
Sailor Jerry spiced rum Sailor Jerry spiced rum	5,00
Skipper rum Skipper rum	6,00
Pusser's 15 years navy rum Pusser's 15 years navy rum	10,00
Bombay sapphire gin Bombay sapphire gin	5,50
Bombay east Bombay east	5,95
Bombay star Bombay star	9,50
Gordon's pink gin Gordon's pink gin	5,50
Hendricks gin Hendricks gin	9,50
Tanquery ten Tanquery ten	10,50
Busnel calvados Busnel calvados	5,50
Calvados duc de Normandie Calvados duc de Normandie	5,95
Eristoff vodka Eristoff vodka	4,50
Jägermeister Jägermeister	3,00
Julia grappa Julia grappa	6,75
Pernod Pernod	5,60
Ricard Ricard	5,60
Sauza tequila Sauza tequila	4,95
Derrumbes Mezcal No.3 Potosi, Mexico Derrumbes Mezcal No.3 Potosi, Mexico	10,00

P.S.V.

Campari Campari	4,00
Duorum lbv port 2007 Duorum lbv port 2007	6,60
Offley tawny port Offley tawny port	6,60
Offley ruby port Offley ruby port	3,75
Offley white port Offley white port	3,75
Sherry tenido medium/dry Sherry tenido medium/dry	3,50
Martini bianco/rosso Martini bianco/rosso	3,50
Martini extra dry Martini extra dry	3,50
Rotterdamse port Rotterdamse port	3,75

COGNAC

Courvoisier vs Courvoisier vs	8,00
Courvoisier vsop Courvoisier vsop	8,45
Joseph Guy vs Joseph Guy vs	5,95
Hennessey vs Hennessey vs	7,95
Hennessey xo Hennessey xo	15,00
Jannea Armagnac Jannea Armagnac	6,50
Martel vs Martel vs	6,00
Remy Martin vsop Remy Martin vsop	9,60

LIKEUR *LIQUEUR*

Amaretto Disaronno Amaretto Disaronno	5,00	**Licor 43** Licor 43	5,00
Baileys Baileys	5,00	**Limoncello** Limoncello	5,00
Cointreau Cointreau	5,00	**Malibu** Malibu	5,00
Dom benedictine Dom benedictine	5,00	**Passoa** Passoa	5,00
Drambuie Drambuie	5,00	**Pisang ambon** Pisang ambon	5,00
Frangelico Frangelico	5,00	**Safari** Safari	5,00
Grand marnier Grand marnier	5,00	**Sambuca** Sambuca	5,00
Kahlua Kahlua	5,00	**Tia Maria** Tia Maria	5,00

WHISK(E)Y

Aberfeldy 12 yrs Aberfeldy 12 yrs	11,50	**J.B.** J.B.	5,25
Aultmore 12 yrs Aultmore 12 yrs	11,50	**Johnny Walker black** Johnny Walker black	7,25
Ballantines Ballantines	4,80	**Johnny Walker red** Johnny Walker red	5,25
Canadian club Canadian club	5,25	**Southern Comfort** Southern Comfort	5,00
Chivas regal Chivas regal	8,45	**Dalwihinie 15 yrs** Dalwihinie 15 yrs	8,95
Craigellachie 13 yrs Craigellachie 13 yrs	11,50	**Glanmorangie 10 yrs** Glanmorangie 10 yrs	8,50
Dimple Haig Dimple Haig	8,95	**Glenfiddich 12 yrs** Glenfiddich 12 yrs	7,75
Famouse Grouse Famouse Grouse	5,25	**Glenkinchie 12 yrs** Glenkinchie 12 yrs	9,95
Four Roses Four Roses	5,25	**Lagavullin 16 yrs** Lagavullin 16 yrs	12,50
Grants Grants	5,25	**Oban 14 yrs** Oban 14 yrs	11,50
Jack Daniels black Jack Daniels black	6,50	**Talisker 10 yrs** Talisker 10 yrs	11,00
Jameson Jameson	5,25		

ONTBIJTBUFFET 18,50 p.p.

Lekker geslapen en klaar om de dag goed te beginnen?

Maandag tot en met vrijdag verzorgen wij in Grand Café Nautique een heerlijk ontbijtbuffet tussen 7 en 10 uur. In het weekend tussen 8 en 10.30 uur.
Ook als je niet in het hotel logeert ben je van harte welkom voor het ontbijt, wel graag even reserveren.

KOM GENIETEN VAN ONZE HIGH TEA 21 p.p.

Onbeperkt diverse theesoorten en koffie



Zoete hapjes

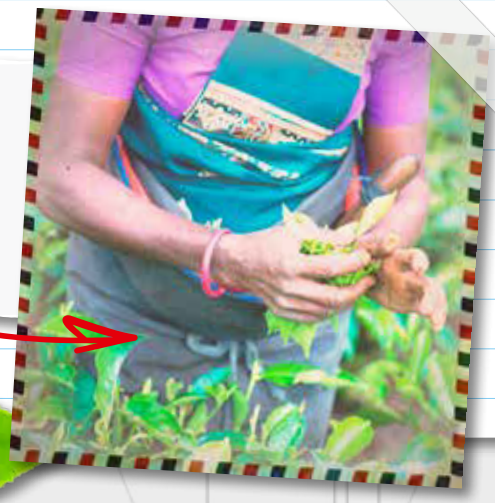
- Appeltaartje
- Red Velvet cupcake
- Macaron
- Chocolate bar
- Bonbons met theevulling
- Scones met jam en slagroom

Hartige hapjes

- Mini brioche met gerookte zalm en roomkaas
- Waldkorn sandwich met Cheddar
- Zuurdesembrood met Serranoham
- Huisgemaakte quiche lorraine
- Pasteibakjes met ragout van kip en paddenstoelen

Te reserveren dagelijks tussen 12:00 en 17:00 uur.
Bent u met een gezelschap dan reserveren wij voor 95,00 één van onze gezellige zalen, zodat u de high tea (in buffetvorm) in een aparte ruimte kunt gebruiken. Natuurlijk heeft u ook vanuit deze zalen het magnifieke uitzicht over de Nieuwe Maas.

Wij serveren Peeze Communitea en koffie bij onze high tea. Communitea is niet alleen thee van topkwaliteit, maar is ook verantwoord. Elke variant is fairtrade/max havelaar gecertificeerd en 6 van de 12 smaken zijn daarnaast ook biologisch. Kortom, bewust genieten op ieder moment van de dag. Net als de koffie draagt ook elk kopje thee bij aan een ontwikkelingsproject in Sri Lanka, in oorsprong via de Peeze foundation.



HIGH WINE

27,50 p.p.

Iets te vieren? Bijkletsen met vrienden of vriendinnen?
Gezellig een drankje drinken met lekkere hapjes?

Dit doen wij in 3 heerlijke gangen:
Nootjes, olijven en zoute stengels.
Breekbroodjes, welke u zelf kunt beleggen met: roomkaas, tapenade, filet americain en een tonijnsalade. Hierbij serveren wij een heerlijk glas Prosecco.

Mini brioche broodje met garnalensalade en Serranoham.
Kaasplankje met blauwaderkaas, boerenkaas en geitenkaas.
Mini broodje Angusburger en Yakitori spiesjes.
Tijdens deze lekkernijen krijg je een glas huiswijn (keuze uit rood, wit of rosé).

Tot slot fruitsalade, tiramisu, cheesecake en chocolademousse.

Te reserveren dagelijks tussen 12:00 en 17:00 uur
Bent u met een gezelschap dan reserveren wij voor 95,00 één van onze gezellige zalen, zodat u de high wine (in buffetvorm) in een aparte ruimte kunt gebruiken. Natuurlijk heeft u ook vanuit deze zalen het magnifieke uitzicht over de Nieuwe Maas.

SHARED SUNDAY LUNCH

29,50 p.p. Kids van 4 tot 12 jaar 15

Elke zondag serveren wij van 12.00 uur tot 15.00 uur een shared lunch. Onder het genot van heerlijk eten iets vieren of gezellig bijpraten en genieten van het schitterende uitzicht over de Nieuwe Maas. Graag van tevoren reserveren.

Koude gerechten:

- Kaasplank met oude Rotterdamse kaas, blauwader kaas en geitenkaas
- Brood met smeersels
- Salade van tonijn met zongedroogde tomaat en olijven
- Gerookte forel met wakame
- Charcuterie met chutney
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Trostomaatjes en feta in kruidenolie

Warme gerechten:

- Spaanse gehaktballetjes
- Kipspiesjes met satésaus
- Broodjes Angusburger met ‘oude Vlaardingsche’
- Zalm met spinazie en botersaus
- Gemarineerde scampi’s met teriyaki saus
- Hartige taart

Zoet:

- Vers fruit met sabayon
- Cheesecake
- Chocolademousse
- Panna Cotta
- IJsbombe

BOUWE BEKKING


© Stefan Coppers / Team Brunel / Volvo Ocean Race

Naam: Bouwe Bekking, schipper Team Brunel
Nationaliteit: Nederlands
Geboortedatum: 17-06-1963
Geboorteplaats: Deventer, Nederland
Wie wacht er thuis op mij: Vrouw, dochter & 2 honden
Twitter: @bouwebekking

Volvo Ocean Race ervaring:

1985/86	Philips Innovator
1993/94	Winston
1997/98	Merit Cup
2001/02	Amer Sports One
2005/06	Movistar
2008/09	Telefonica Blue

Waarom ben je zeiler geworden?
Het is de beste en mooiste sport van de wereld!

Wat zijn jouw sterkste eigenschappen op de boot?
Mijn sterkste eigenschap is dat ik de leider aan boord ben, maar toch iedereen zijn vrijheid kan geven.

Wat is je persoonlijke doel tijdens deze race?
Het beste team creëren en daar het maximale uithalen.

Wat vind je niet leuk aan het leven op de boot?
Het freeze-dried food. Ik verheug mij altijd op een lekkere maaltijd op de wal.

Waar zie je jezelf over 10 jaar?
Gepensioneerd.

Als je bij Brunel zou werken, welke functie zou je dan hebben?
Haha dat is makkelijk, CEO natuurlijk!