



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.



Ook denken wij graag aan onze medemens!
Jij kan er voor zorgen dat er niemand honger hoeft te hebben of in de kou zit.
Doneer nu via de QR code!



Gebak

HOLTKAMP

Taarten van bakkerij Holtkamp Amsterdam

Appel-kruimeltaart*	5,75
Aardbeien Romanoff taart*	5,75
Chocoladetaart*	5,75
Taart van de week*	5,75
* meerprijs slagroom	0,50

“Loela”
(vegan | glutenvrij |
geen geraffineerde suikers)

LOELA
vegan

Bounty Island	4,75
Aardbei-banaan no cheesecake	4,75
IJzerkoekie caramel	4,75

Pastry

HOLTKAMP

Pies from bakery Holtkamp Amsterdam

Apple crumble pie*	5,75
Strawberry Romanoff pie*	5,75
Chocolate cake*	5,75
Pie of the week*	5,75
*supplement whipped cream	0,50

“Loela”
(vegan | gluten-free |
no refined sugar)

LOELA
vegan

Bounty Island	4,75
Strawberry-banana no cheesecake	4,75
“Vlaardingen ijzerkoekie” caramel	4,75

Bittergarnituur

Gemarineerde olijven	4,75
Huisgebrande luxe notenmelange	4,75
“Zilte milde” (jong beleggen kaas)	5,75
Vlaardingsche ouwe (oude kaas)	6,00
Bitterballen met mosterd	7,00
Karaage chicken bites met sriracha mayonaise	7,50
Garnalenkroketjes met mosterd	8,50
Calamaris met aioli	8,50
Oude kaasstengels	5,75
Torpedo garnalen met chilisaus	7,75
Vlammetjes	6,00
Gemengd warm bittergarnituur	12,00
Tortillachips uit de oven Cheddar kaas jalapeño peper zure room tomatensalsa guacamole	8,50

Snacks

Marinated olives	4,75
House-roasted luxury nut blend	4,75
“Salty mild” cheese (young matured cheese)	5,75
Vlaardingsche ouwe (matured cheese)	6,00
Croquette balls with mustard	7,00
Kaarage chicken bites with sriracha mayonnaise	7,50
Shrimp croquettes with mustard	8,50
Calamares with aioli	8,50
Old cheese sticks	5,75
Torpedo prawns with chili sauce	7,75
Flames	6,00
Mixed warm appetizers	12,00
Tortilla chips from the oven Cheddar cheese jalapeño pepper sour cream tomato salsa guacamole	8,50



NAUTIQUE

Lunchgerechten tot 17:00 uur

Italiaanse bol of waldkorn bol

Carpaccio 12,75
Truffelmayonaise | pijnboompitten | kappertjes | spekzout | Parmezaanse kaas | rucola

Vitello Tonnato 12,75
Rosé gegaarde kalfsfricandeau | lente-ui | tonijnmayonaise | veldsla | extra vierge olijfolie

Vlaardingsche ouwe 10,50 
Mosterddressing | veldsla | gedroogde vijgen | komkommer | zongedroogde tomaat

Prosciutto di Parma 11,50
Mozzarella | zongedroogde tomaat | mesclun | acetocrème | extra vierge olijfolie

Tonijnsalade 11,50
Rode ui | kappertjes | augurk | dillemayonaise | gekookt ei | mesclun

Lunch dishes until 5 PM

Served on Italian or waldkorn bread rolls

Carpaccio 12,75
Truffle mayonnaise | pine nuts | capers | bacon salt | Parmesan cheese | rocket salad

Vitello Tonnato 12,75
Rosé cooked veal fricandeau | spring onion | tuna mayonnaise | lamb's lettuce | extra virgin olive oil

Vlaardingen matured cheese 10,50
Mustard dressing | lamb's lettuce | dried figs | cucumber | sun dried tomato

Prosciutto di Parma 11,50
Mozzarella | sun dried tomato | mesclun | cream of aceto | extra virgin olive oil

Tuna salad 11,50
Red onion | capers | pickles | dill mayonnaise | egg | mesclun

Sandwiches/tosti's

Delta Clubsandwich 12,75
Gegrilde kipfilet | komkommer | tomaat | bacon | eiersalade | little gem

Twee kroketten met brood of friet 10,50
Keuze uit draadjeshvlees-, groente- of garnalenkroketten | tomatensalade | mosterd

Tosti ham/kaas 5,75

Tosti tomaat/mozzarella/pesto 6,50 

Tosti oude kaas/Prosciutto di Parma/olijventapenade 7,00

(Grilled) Sandwiches

Delta Club sandwich 12,75
Grilled chicken breast | cucumber | tomato | bacon | egg salad | little gem

Two croquettes with bread or fries 10,50
Choice between pulled beef-, vegetables- or shrimp croquettes | tomato salad | mustard

Grilled sandwich ham/cheese 5,75

Grilled sandwich tomato/mozzarella/pesto 6,50

Grilled sandwich matured cheese/Prosciutto di Parma/olive tapenade 7,00



NAUTIQUE

Middaguurtjes

"Delta" 15,75
Twee boerenboterhammen | carpaccio |
draadjesvleeskroket | tomatensalade | soepje

"Ocean" 15,75
Twee boerenboterhammen | tonijnsalade |
Hollandse garnalenkroket | tomatensalade |
soepje

"Nautique" 15,75 
Twee boerenboterhammen | Vlaardingsche
ouwe | groentekroket | tomatensalade |
soepje

Afternoon lunch

"Delta" 15,75
Two sandwiches | carpaccio | beef
croquette | tomato salad | mini soup

"Ocean" 15,75
Two sandwiches | tuna salad | Dutch shrimp
croquette | tomato salad | mini soup

"Nautique" 15,75
Two sandwiches | Vlaardingen matured
cheese | vegetables croquette | tomato
salad | mini soup

Uitsmijters

**Boerenachterham, bacon,
zilte milde, rosbief** 11,50
(keuze uit twee soorten beleg,
meerprijs €1 per extra belegsoort)

Fried eggs

**Farmer ham, bacon,
salty mild cheese, roast beef** 11,50
(choice between two kinds of toppings,
surcharge €1 per extra topping)

Flammkuchen

"Vegan" 12,25 
Tomatensalsa | rode ui | champignons |
vegan kaas | rucola

"Caprese" 12,75
Zure room | knoflook | pesto | prosciutto di
Parma | mozzarella | tomaat | rucola

"4 kazen" 13,00
Zure room | Gorgonzola | mozzarella |
zilte milde | Vlaardingsche ouwe |
rode peper | rucola

Flammkuchen

"Vegan" 12,25
Tomato salsa | red onion | mushrooms |
vegan cheese | rocket salad

"Caprese" 12,75
Sour cream | garlic | pesto | prosciutto di
Parma | mozzarella | tomato | rocket salad

"4 cheeses" 13,00
Sour cream | Gorgonzola | mozzarella | salty
mild cheese | Vlaardingen matured
cheese | red pepper | rocket salad



NAUTIQUE

Brood/Bites

Ovenvers breekbrood 6,00
Olijven-tomatentapenade | kruidenboter |
olijfolie

Oesterplateau (3 stuks) 11,00
Shalottenvinaigrette | citroen | peper

Oester (per stuk) 3,95
Shalottenvinaigrette | citroen | peper

Prosciutto di Parma 8,50
12 maanden gerijpt | nootachtige smaak |
extra vierge olijfolie



DE OESTERPAREL

Oesters worden gezien als de parels uit de zee, een oester is zilt, mooi, romig en vol van smaak. Holger van der Heul, ondernemer en kok, maar vooral kenner van al het moois dat de zee ons schenkt. Na als chef-kok over de woelige baren te hebben gevaren besloot hij om aan wal zijn dromen werkelijkheid te laten worden. Als eigenaar van "De Oesterparel" is Holger van der Heul vandaag de dag specialist in alles wat de zee ons te bieden heeft.



Bread/Bites

Bread fresh from the oven 6,00
Olive-tomato tapenade | herb butter |
olive oil

Oyster platter (3 pieces) 11,00
Shallot vinaigrette | lemon | pepper

Oyster (per piece) 3,95
Shallot vinaigrette | lemon | pepper

Prosciutto di Parma 8,50
Matured for 12 months | nutty flavor |
extra virgin olive oil

Salades

Griekse salade 14,95 
Feta | trostomaat | mesclunsla | rode ui |
gegrilde paprika | oreganodressing |
bladpeterselie | olijven

Caesarsalade 15,95
Gegrilde kipfilet | ansjovis | ei | tomaat |
Caesardressing | croutons | komkommer |
little gem | Parmezaanse kaas

Poké Bowl 11,95 
Sushirijst | edamame | wakame |
komkommer | radijs | wortel | avocado |
Japanse mayonaise | furikake | sojasaus

(meerprijs karaage kip, ebi fry of
gerookte zalm: 4,50)

Salads

Greek salad 14,95
Feta cheese | vine tomato | mesclun salad |
red onion | grilled red peppers |
oregano dressing | parsley | olives

Caesar salad 15,95
Grilled chicken fillet | anchovies | egg |
tomato | Caesar dressing | croutons |
cucumber | little gem | Parmesan cheese

Poké Bowl 11,95
Sushi rice | edamame | wakame |
cucumber | radish | carrot | avocado |
Japanese mayonnaise | furikake | soy sauce

(supplement kaarage chicken, ebi fry or
smoked salmon: 4,50)

Soepen

Kerrie-kokossoep 7,50
Kipfilet | gember | koriander | rode peper |
taugé | gebakken uitjes

Gegrilde paprikasoep 7,50 
Orzo | knoflook | bladpeterselie |
groene kruidencrumble

Dagsoep 7,25
Soep uit het Kombuismenu

Soups

Curry-coconut soup 7,50
Chicken fillet | ginger | coriander |
red pepper | bean sprouts | baked onions

Grilled red pepper soup 7,50
Pasta rice | garlic | parsley |
green herb crumble

Soup of the day 7,25
Soup from the Galley menu



NAUTIQUE

Voorgerechten vanaf 17:00 uur

Vitello tonnato 13,75

Rosé gegaarde kalfsfricandeau | lente-ui | tonijnmayonaise | veldsla | crostini | extra vierge olijfolie

Carpaccio 13,75

Truffelmayonaise | pijnboompitten | kappertjes | spekzout | Parmezaanse kaas | rucola

Hollandse garnalencocktail 14,75

Little gem | whiskeysaus | gegrilde paprika | bieslook | limoen

Burrata Puglia 12,75

Gegrilde coeur de boeuf tomaat | pistache pesto | aceto balsamicocrème | gemalen peper | rucola

Sashimi van gerookte merlijn 14,75

Wakamesalade | sojasaus | zwarte sesam | misomayonaise | radijs

Starters from 5 PM

Vitello tonnato 13,75

Rosé cooked veal fricandeau | spring onion | tuna mayonnaise | lamb's lettuce | crostini | extra virgin olive oil

Carpaccio 13,75

Truffle mayonnaise | pine nuts | capers | bacon salt | Parmesan cheese | rocket salad

Dutch shrimps cocktail 14,75

Little gem | whiskey sauce | grilled red peppers | chives | lime

Burrata Puglia 12,75

Grilled coeur de boeuf tomato | pistachio pesto | aceto balsamico cream | ground pepper | rocket salad

Sashimi of smoked merlin 14,75

Wakame salad | soy sauce | black sesame | miso mayonnaise | radish

Hoofdgerechten vanaf 17:00 uur

Black Angus Entrecote 28,50 **200 gram**

Geroosterde bospeen | topinamboer | uien-tomatencompote | krachtige paddenstoelenjus

Duo van coquille en schelvisfilet 26,50

Doperwtencrème | groene asperges | parelcouscous | rode bietenschuim | limoen

Filet de Canette 25,50

Rosé gegaarde eendenborstfilet | spinazie | rozemarijn | geroosterde kriel | gepofte knoflook | gekonfijte sjalotten | zwarte pepersaus

Op de huid gebakken roodbaarsfilet 26,50

Zeekraal | crème van gepofte knolselderij | romige kreeftenjus | tomatencrumble

Spinaziequiche 21,50

Feta | knoflook | crème fraîche | veldsla | notendressing | pijnboompitten

Main courses from 5 PM

Black Angus Sirloin Steak 28,50 **200 grams**

Roasted carrot | Jerusalem artichoke | onion-tomato compote | strong mushroom gravy

Duo of scallop and haddock fillet 26,50

Peas cream | green asparagus | couscous | beetroot foam | lime

Filet de Canette 25,50

Rosé cooked duck breast fillet | spinach | rosemary | roasted baby potato | puffed garlic | candied shallots | black pepper sauce

Skin baked redfish fillet 26,50

Samphire | puffed celeriac cream | creamy lobster gravy | tomato crumble

Spinach quiche 21,50

Feta cheese | garlic | sour cream | lamb's lettuce | nuts dressing | pine nuts



NAUTIQUE

Klassiekers hele dag

Gamba's in look **20,50**

Grote gepelde gamba's (7 stuks) | rode peper | bosui | room | brood

Holy Hoeve hamburger **22,00**

Briochebol | zilte milde | pikante paprikamayonaise | little gem | tomaat | augurk | gerookte ui | bacon | friet

No beef burger **22,00**

Briochebol | zilte milde | guacamole | jalapeños | little gem | tomaat | gerookte ui | friet

Kippendijenspies (200 gram) **23,00**

Pindasaus | cassave kroepoek | huisgemaakte atjar | gefrituurde uitjes | friet

Ravioli al Tartufo **20,50**

Paddenstoelenravioli | truffel-roomsaus | Parmezaanse kaas | bladpeterselie | groene kruidenolie

Classics all day

Prawns in garlic **20,50**

Peeled king prawns (7 pieces) | red pepper | spring onion | cream | bread

Holy Hoeve hamburger **22,00**

Brioche bread | salty mild cheese | spicy red peppers mayonnaise | little gem | tomato | pickles | smoked onion | bacon | fries

No beef burger **22,00**

Brioche bread | salty mild cheese | guacamole | jalapeños | little gem | tomato | smoked onion | fries

Chicken thigh skewer **23,00**

Peanut sauce | cassava crackers | home made atjar | fried onions | fries

Ravioli al Tartufo **20,50**

Mushroom ravioli | creamy truffle sauce | Parmesan cheese | parsley | green herb oil

Supplementen

Friet met mayonaise **4,50**

Friet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas **5,50**

Zoete aardappelfriet met mayonaise **5,00**

Zoete aardappelfriet met truffel-mayonaise en Parmezaanse kaas **6,00**

Roergebakken groenten met ui en knoflook **4,50**

Rauwkostsalade met kruidendressing **4,50**

Supplements

Fries with mayonnaise **4,50**

Fries with truffle mayonnaise and Parmesan cheese **5,50**

Sweet potato fries with mayonnaise **5,00**

Sweet potato fries with truffle mayonnaise and Parmesan cheese **6,00**

Stir fried vegetables with onion and garlic **4,50**

Raw vegetables salad with herb dressing **4,50**

Desserts

- Blauwe bessencoupe**8,75
- Blauwe bessen sorbetijs | blauwe bessen | rood fruit coulis | cava | muntpoeder
- Griekse yoghurt bavarois**8,75
- Honing | gekaramelliseerde pecan | pistache-ijs | hazelnoten kletskop
- Chocoladetaart**9,50
- Biscuit | ganache | karamelsaus | chocolade sorbetijs | vanilleroom
- Schepijs per bol**1,85
- Vanille bourbon | pistache | chocoladesorbet | blueberry sorbet
- Kaasplateau**11,75
- Diverse kazen | noten | gedroogde vijgen | abrikozencompote | kletzenbrood

Desserts

- Blueberry coupe**8,75
- Blue berries sherbet ice cream | blue berries | red fruit coulis | cava | mint powder
- Greek yoghurt bavarois**8,75
- Honey | caramelized pecan | pistachio ice cream | hazelnuts Dutch cookie
- Chocolate pie**9,50
- Biscuit | ganache | caramel sauce | chocolate sherbet ice cream | vanilla cream
- Ice cream scoop**1,85
- Vanilla bourbon | pistachio | chocolate sherbet | blue berry sherbet
- Cheese platter**11,75
- Variety of cheeses | nuts | dried figs | apricots compote | rich fruit loaf

Menu kombuis

vanaf 17:00 uur

- 3-gangen**40,00
- 4-gangen**45,00

Alle gangen zijn ook los te bestellen. Friet en mayonaise niet inbegrepen. Wij stellen graag een bijpassend wijnarrangement samen.

From the galley

from 5 PM

- 3 courses**40,00
- 4 courses**45,00

You can also order each course separately. Fries and mayonnaise are not included. We can suggest a wine pairing arrangement with your menu.

Wat is een kombuis?

Een kombuis is een keuken op een schip. In de zestiende eeuw, ten tijde van de Hollandse glorie op de grote wereldzeeën, werd het woord veel gebruikt.

Een scheepskeuken uit de zestiende eeuw stelde niet meer voor dan een uit bakstenen opgetrokken ruimte met een kachel er in. Eigenlijk niet meer dan een kookpot op een vuur. Meestal was het gesitueerd in het midden van het schip, omdat daar het schommelen het minst erg was. Verder was het de enige plek op het houten vaartuig waar vuur gemaakt mocht worden.

Tegenwoordig noemen hobbyschippers hun kookplek aan boord nog wel eens kombuis, maar op de professionele binnenvaart wordt het niet meer gebruikt.





NAUTIQUE

Warme dranken

Koffie en thee

Rotterdamse "Natte Thee"	3,25
Verse muntthee	3,60
Verse gemberthee	3,60
Koffie	3,25
Espresso	3,25
Espresso macchiato	3,40
Cappuccino koffie verkeerd	3,50
Latte macchiato	3,60
Warme chocomel	3,60
IJskoffie	6,20
(dubbele espresso melk slagroom)	
Ice-Cream Koffie	7,80
(Koffie karamel vanille-ijs)	

Speciale koffie

Irish coffee	8,80
Jameson koffie ongezoete room	
Irish cream coffee	8,80
Baileys koffie ongezoete room	
Spanish coffee	8,80
Tia Maria koffie ongezoete room	
Italian coffee	8,80
Amaretto koffie ongezoete room	
French coffee	8,80
Grand marnier koffie ongezoete room	
Mexican coffee	8,80
Kahlua koffie ongezoete room	
Cuarenta y tres coffee	8,80
Licor 43 koffie ongezoete room	
Dom coffee	8,80
Dom benedictine koffie ongezoete room	
Cointreau coffee	8,80
Cointreau koffie ongezoete room	

Hot drinks

Coffee and tea

Rotterdamse "Natte Thee"	3,25
Fresh mint tea	3,60
Fresh ginger tea	3,60
Coffee	3,25
Espresso	3,25
Espresso macchiato	3,40
Cappuccino latte	3,50
Latte macchiato	3,60
Hot chocolate	3,60
Iced coffee	6,20
(double espresso milk whipped cream)	
Ice-Cream Coffee	7,80
(Coffee caramel vanilla ice cream)	

Special coffee

Irish Coffee	8,80
Jameson coffee unsweetened cream	
Irish cream coffee	8,80
Baileys coffee unsweetened cream	
Spanish coffee	8,80
Tia Maria coffee unsweetened cream	
Italian coffee	8,80
Amaretto coffee unsweetened cream	
French coffee	8,80
Grand marnier coffee unsweetened cream	
Mexican coffee	8,80
Kahlua coffee unsweetened cream	
Cuarenta y tres coffee	8,80
Licor 43 coffee unsweetened cream	
Dom coffee	8,80
Dom benedictine coffee unsweetened cream	
Cointreau coffee	8,80
Cointreau coffee unsweetened cream	





NAUTIQUE

Frisdranken

Pepsi Pepsi Max 7-up Sisi Cassis	3,25
Tonic Bitter lemon Ginger ale Rivella	3,25
Crodino	3,25
Lipton ice tea Lipton ice tea green	3,25
Appelsap tomatensap	3,25
Fristi Chocomel	3,30
Verse jus d'orange	4,20
Loopuyt tonic	5,00
Sourcy blue Sourcy red 0,20cl	3,25
Homemade ice tea watermeloen/passievrucht	3,25
Purezza Premium Water met of zonder bruis 750ml	6,00
Kan ijswater met komkommer citroen munt	3,60

Soft drinks

Pepsi Pepsi Max 7-up Sisi Cassis	3,25
Tonic Bitter lemon Ginger ale Rivella	3,25
Crodino	3,25
Lipton ice tea Lipton ice tea green	3,25
Apple juice tomato juice	3,25
Fristi Chocomel	3,30
Fresh orange juice	4,20
Loopuyt tonic	5,00
Sourcy blue Sourcy red 0,20cl	3,25
Homemade ice tea watermelon/passion fruit	3,25
Purezza Premium Water still/sparkling 750ml	6,00
Jug icewater with cucumber lemon mint	3,60

Loopuyt tonic heeft een sprankelende frisheid door een hoog koolzuurgehalte een duidelijk natuurlijk citroenaroma. De Peruaanse kinine geeft de tonic zijn droge en bittere karakter. De Andes is het oorspronkelijke gebied waar de kinabomen groeien. Uit de bast van de Kinaboom wordt de kinine geëxtraheerd. Al eeuwen lang wordt kinine uit de kinabast gebruikt tegen malaria. In de koloniale tijd dronken de Engelsen in India een limonade met kinine tegen de malaria. Dit drankje werd "tonic water" genoemd.





NAUTIQUE

Bier

Bieren van de tap

Heineken 25cl
Heineken 35cl
Heineken 50cl
Birra Moretti
La Chouffe 25cl
La Chouffe 33cl
La Chouffe 50cl
Vulcaan Seizoensbier
“Bier van het moment”

3,70
5,00
7,20
5,95
4,60
5,35
7,20
6,20
6,20

Beers

Draft beer

Heineken 25cl	3,70
Heineken 35cl	5,00
Heineken 50cl	7,20
Birra Moretti	5,95
La Chouffe 25cl	4,60
La Chouffe 33cl	5,35
La Chouffe 50cl	7,20
Vulcaan Seasonal beer	6,20
“Beer for this moment”	6,20

Bieren op fles

Heineken 0.0
Loopuyt Gingerbeer (alcoholvrij)
Affligem blond
Affligem dubbel
Affligem Triple
Affligem Wit
Affligem Wit 0.0
Amstel radler
Amstel radler 0.0
Brand Weizen
Liefmans Cider
Duvel
Desperados
Corona

3,95
6,00
5,60
5,60
6,10
5,60
5,20
4,60
4,10
6,00
6,60
6,70
5,60
5,60

Bottled beer

Heineken 0.0	3,95
Loopuyt Gingerbeer (non alcohol)	6,00
Affligem blond	5,60
Affligem double	5,60
Affligem Triple	6,10
Affligem White	5,60
Affligem White 0.0	5,20
Amstel radler	4,60
Amstel radler 0.0	4,10
Brand Weizen	6,00
Liefmans Cider	6,60
Duvel	6,70
Desperados	5,60
Corona	5,60

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 pilsnoot, zorgen juist de ambernoot & 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.





NAUTIQUE

Wijnen

Mousserende wijnen

Prosecco rosato Veneto Italië	5,95/34,00
Cava "brut" Vibracions Spanje	7,50/40,00
Champagne Louis Tollelet Brut Frankrijk	9,50/59,00
Champagne Louis Tollelet premier cru Frankrijk	10,50/63,00

Witte wijnen

La Posada Verdejo La Mancha Spanje	4,50/25,00
Ribera del Segura Sauvignon Blanc Jumilla Spanje	4,75/26,00
Quinta Do Casal Monteiro Arinto Tejo Portugal	5,25/30,00
Chardonnay False Bay Crystalline Somerset Zuid-Afrika	5,75/31,00
La Torretta Pinot Grigio Venetië, Italië	32,00
Domaine les charmettes Chardonnay/Viognier Languedoc Frankrijk	33,00
Von der Leyen Riesling Mosel-Saar-Ruwer Duitsland	35,00
Duo des mers Sauvignon-Viognier Languedoc Frankrijk	38,00
Julius Klein Grüner Veltliner Weinviertel Oostenrijk	40,00
Vinalthau - Igp Cotes De Thau - Chardonnay Frankrijk	45,00
Sileni, Sauvignon Blanc Marlborough Nieuw-Zeeland	47,00
Blanco Rioja Gomez cruzado Haro Spanje	49,00

Wines

Sparkling wines

Prosecco rosato Veneto Italy	5,95/34,00
Cava "brut" Vibracions Spain	7,50/40,00
Champagne Louis Tollelet Brut France	9,50/59,00
Champagne Louis Tollelet premier cru France	10,50/63,00

White wines

La Posada Verdejo La Mancha Spain	4,50/25,00
Ribera del Segura Sauvignon Blanc Jumilla Spain	4,75/26,00
Quinta Do Casal Monteiro Arinto Tejo Portugal	5,25/30,00
 Chardonnay False Bay Crystalline Somerset South-Africa	5,75/31,00
La Torretta Pinot Grigio Venice, Italy	32,00
Domaine les charmettes Chardonnay/Viognier Languedoc France	33,00
Von der Leyen Riesling Mosel-Saar-Ruwer Germany	35,00
Duo des mers Sauvignon-Viognier Languedoc France	38,00
Julius Klein Grüner Veltliner Weinviertel Austria	40,00
Vinalthau - Igp Cotes De Thau - Chardonnay France	45,00
Sileni, Sauvignon Blanc Marlborough New-Zealand	47,00
Blanco Rioja Gomez cruzado Haro Spain	49,00



NAUTIQUE

Wijnen

Rosé wijnen

Quinta Do Casal Monteiro, Touriga Nacional/ Tinta Roriz | Tejo
Portugal 5,25/30,00

La Torretta | Pinot Grigio Blush
Venetië, Italië 34,00

Rode wijnen

La Posada | Granacha | La Mancha
Spanje 4,50/25,00

Ujue tinto | Navarra
Spanje 4,75/26,00

Quinta Do Casal Monteiro Shiraz/Syrah, Merlot Touriga Nacional | Tejo
Portugal 5,25/30,00

Pinotage | False Bay Bush Vine Somerset
Zuid-Afrika 5,75/31,00

Domaine les charmettes Merlot | Languedoc
Frankrijk 31,00

Kiwi pinot noir Vin de pays des vignobles
Frankrijk 33,00

Ramos reserva, Syrah / Aragones / Trincadeira | Alentejo
Portugal 34,00

Primitivo / Negroamaro, Bacca nera | Puglia
Italië 40,00

Milenrama | Tempranillo | Rioja
Spanje 43,00

Côtes du rhône | Xavier vignon
Frankrijk 45,00

Vinalthau - Cotes De Thau - Syrah
Frankrijk 46,00

Wines

Rosé wines

Quinta Do Casal Monteiro, Touriga Nacional/ Tinta Roriz | Tejo
Portugal 5,25/30,00

 **La Torretta | Pinot Grigio Blush**
Venice, Italy 34,00

Red wines

La Posada | Granacha | La Mancha
Spain 4,50/25,00

Ujue tinto | Navarra
Spain 4,75/26,00

 **Quinta Do Casal Monteiro Shiraz/Syrah, Merlot Touriga Nacional | Tejo**
Portugal 5,25/30,00

Pinotage | False Bay Bush Vine Somerset
South-Africa 5,75/31,00

Domaine les charmettes Merlot | Languedoc
France 31,00

Kiwi pinot noir Vin de pays des vignobles
France 33,00

Ramos reserva, Syrah / Aragones / Trincadeira | Alentejo
Portugal 34,00

Primitivo / Negroamaro, Bacca nera | Puglia
Italy 40,00

Milenrama | Tempranillo | Rioja
Spain 43,00

Côtes du rhône | Xavier vignon
France 45,00

Vinalthau - Cotes De Thau - Syrah
France 46,00



NAUTIQUE

Wijnen

Dessert wijnen

Monbazilliac 'cuvée des anges'
Grande maison
Frankrijk 6,95

Nectar Pedro Ximenez
Spanje 6,95

Recioto della Valpolicella Classico
Villa Crine
Italië 13,50

Alcoholvrije wijn

Wit, rosé of rood 0,2 L per flesje 10,00

Wines

Dessert wines

Monbazilliac 'cuvée des anges'
Grande maison
France 6,95

Nectar Pedro Ximenez
Spain 6,95

Recioto della Valpolicella Classico
Villa Crine
Italy 13,50

Alcohol free wine

White, rosé or red 0,2 L per bottle 10,00

"Neem een kijkje in onze watergekoelde wijnkelder"
"Take a look in our wine cellar, the only water cooled wine cellar of The Netherlands"





NAUTIQUE

Wat nou mannenhobby?

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. In 2018 zeilde ze voor Dongfeng, een ijzersterk team. "Oceaanzeilen is de ultieme, fysieke en mentale uitdaging."

Je fungeert als team, haalt 't beste uit iedereen."
Carolijn won in 2018 met haar team de Volvo Ocean Race.





NAUTIQUE

Cocktails

9,95

Cocktails uit alle windstreken geïnspireerd door de Ocean Race route

Cocktail Spanje Fancy 43

Licor 43 heeft haar naam te danken aan de 43 ingrediënten die gebruikt worden om de likeur te maken. Een frisse cocktail met citrussmaken, aangevuld met limoensap en gemberbier

Cocktail Groot-Brittannië Gordon's Pink

Gordon Pink Gin | aromatic Fever Tree | rode vruchten

Cocktail Vlaardingen De Noordzee

Schelvispekel | Ginger Ale | limoen

Cocktail Middellandse Zee Amaretto Sour

Amaretto | citroensap | suikersiroop

Cocktail Schiedam 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 Brazilië Dark 'n Stormy

Captain Morgan Black Rum | gemberbier | citroensap

Cocktail Cuba Mojito

Bacardi White Rum | soda | suikersiroop | mint | limoen

Cocktail Zuid Amerika Passion Martini

Vodka | vanille | passievruchtlikeur | passievruchtsap | limoensap

Cocktail Afrika

Espresso Martini
Vodka | Tia Maria | espresso

Cocktail alcoholvrij

Grilled Caramel Seasalt Lemonade

Citroensap | Mathieu Teisseire Sea Salt
Caramel | bruiswater | munt

Cocktails

9,95

Cocktails from all compass point, inspired by the route of the Ocean Race

Cocktail Spain Fancy 43

Licor 43's name derives from its 43 ingredients to make this liqueur. A refreshing cocktail because of its citrus flavors, complimented with lemon juice and ginger beer

Cocktail Great Britain Gordon's Pink

Gordon Pink Gin | aromatic Fever Tree | red fruits

Cocktail Vlaardingen North Sea

Schelvispekel | Ginger Ale | lime

Cocktail Mediterreanean Sea Amaretto Sour

Amaretto | lemon juice | sugar syrup

Cocktail Schiedam Ketel One vodka mule

Ketel One vodka (founded in Schiedam) | lemon juice | ginger beer

Cocktail Brazil Dark 'n Stormy

Captain Morgan Black rum | ginger beer | Lemon juice

Cocktail Cuba Mojito

Bacardi White Rum | soda | sugar syrup | mint | lime

Cocktail South America Passion Martini

Vodka | vanilla | passion fruit juice | lemon juice

Cocktail Africa Espresso Martini

Vodka | Tia Maria | espresso

Cocktail alcohol free

Grilled Caramel Seasalt Lemonade,

Lemon juice | Mathieu Teisseire Sea Salt
Caramel | sparkling water | mint



NAUTIQUE

Gedistilleerd

Binnenlands / Dutch liquors

Advocaat met slagroom	3,70
Beerenburg Sonnema	3,50
Bessenjenever Coebergh	3,30
Corenwijn	3,50
Waalwater (jonge jenever)	3,60
Ketel 1 (jonge jenever)	3,50
Bokma 9 (oude jenever)	3,60
Old Dutch (oude jenever)	6,25
Schelvispekel	3,30
Vieux	3,50
Vlaardingse Torine GIN	5,50
Delta Gin (huisgin)	6,50
Loopuyt gin	6,50
Old Dutch gin	6,25
Hermit Coastal gin	9,50
Old Dutch Dark Rum	6,50
Ketel One Vodka Schiedam	5,50
010 Vodka	6,50
Slagers Gin	8,50

Rum

Bacardi	
Carta Bianco	4,70
Bacardi	
Carta Negra	5,20
Bacardi	
Carta Oro	5,20
Bacardi	
Lemon	5,00
Bacardi	
8 years	8,70
Bacardi	
Oakheart Spiced Rum	5,20
Compagnie des Indes	
Tricorne Blanc	5,75
Compagnie des Indes	
Caraibes 3-5 yrs	5,75
Compagnie des Indes	
Jamaica rum 5 yrs	6,00
Compagnie des Indes	
Navy Strength Jamaica rum 5 yrs	8,25
Compagnie des Indes	
Latino 5 yrs Guatemala (60%)	
Trinidad Guyana Barbados	6,00
Sang Som	
Special Thai rum	5,20
Trois Rivières Rum	
Cuvée De L'Océan Martinique	5,20
Pusser's Old Navy Rum	
Virgin Islands	6,00

Gosling's Black Seal Rum	
Bermuda	5,00
Six Saints Rum	
Grenada	5,75
Appleton Estate 21 yrs	
Jamaica rum	12,00
Saint James Rum	
7 Years	5,50
Captain Morgan	
Spiced Gold	5,00
Captain Morgan	
Black Label	5,00
Captain Morgan	
Spiced Black	5,00
Captain Morgan	
White rum	5,00
Sailor Jerry	
Spiced rum	5,00
Skipper rum	6,00
Pusser's	
15 years navy rum	10,00

Schelvispekel is de oudste vissersdrank die verkocht wordt in Nederland. De oorsprong ligt in de 17e eeuw toen vissers uit Vlaardingen (Zuid-Holland) op de Noordzee hun eigen drank aan boord maakten. Ze hadden de Schelvis geruild met de kruiden van de VOC schepen die terug kwamen uit Indië. Ze lieten de kruiden in de brandewijn trekken en hadden zo hun eigen sterke drank tegen de bittere kou. In de 17e eeuw had deze kruidenbitter nog geen naam. Waar komt de naam "Schelvispekel" vandaan? Het smaakt noch naar vis noch naar zout. Toen de vissers na de visvangst op de Noordzee weer aan wal kwamen werden ze begroet door hun vrouwen. Zij vroegen zich af waarom hun mannen zo vaak op hun kotter naar beneden liepen. Om geen argwaan te wekken zeiden de vissers: "de Schelvis ligt in de pekel"! En zo konden de vissers eeuwenlang ongestoord hun eigen Schelvispekel blijven stoken en drinken op hun kotters.



van Toor
**SCHELVIS
PEKEL®**





NAUTIQUE

Gedistilleerd

Buitenlands / International liquors

Bombay sapphire gin	5,50
Bombay east	5,95
Copperhead gin	5,95
Gordon's pink gin	5,50
Hendricks gin	9,50
Tanqueray	5,95
Tanqueray ten	10,50
Busnel calvados	5,50
Calvados duc de Normandie	5,95
Eristoff vodka	5,00
Jägermeister	3,70
Julia grappa	6,75
Pernod	5,60
Ricard	5,60
Sauza tequila	5,20
Derrumbes Mezcal No.3 Potosi, Mexico	10,00

P.S.V.

Campari	4,00
Offley tawny port	6,60
Offley ruby port	4,00
Offley white port	4,00
Sherry tenido medium/dry	4,00
Martini bianco/rosso	4,00
Martini extra dry	4,00

Cognac

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

Likeur / liqueur

Amaretto Disaronno	5,25
25Cointreau	5,00
Dom benedictine	5,25
Drambuie	5,25
Frangelico	5,25
Grand marnier	5,25
Kahlua	5,25
Licor 43	5,25
Limoncello	5,25
Malibu	5,25
Passoa	5,25
Pisang ambon	5,25
Safari	5,25
Sambuca	5,25
Tia Maria	5,25

Whisk(e)y

Aberfeldy 12 yrs	11,50
Aultmore 12 yrs	11,50
Ballantines	5,00
Canadian club	5,25
Chivas regal	8,45
Craigellachie 13 yrs	11,50
Dalmore 12 Years Single Malt	13,50
Dimple Haig	8,95
Famouse Grouse	5,25
Four Roses	5,25
Grants	5,25
Jack Daniels black	6,50
Jack Daniel's Tennessee Apple	6,95
Jameson	5,25
J.B.	5,25
Johnny Walker black	7,25
Johnny Walker red	5,25
Southern Comfort	5,25
Dalwhinnie 15 yrs	8,95
Glanmorangie 10 yrs	8,50
Glenfiddich 12 yrs	7,75
Glenkinchie 12 yrs	9,95
Lagavullin 16 yrs	12,50
Oban 14 yrs	11,50
Talisker 10 yrs	11,00



NAUTIQUE

Bouwe Bekking

Naam: Bouwe Bekking, schipper Team Brunel 2018
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
2014/15 Team Brunel
2017/18 Team Brunel

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!

