



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.





NAUTIQUE

## Gebak

### HOLTKAMP

#### Taarten van bakkerij Holtkamp

<b>Appel-kruimeltaart</b>	<b>5,75</b>
<b>Champagne frambozentaart</b>	<b>5,75</b>
<b>Chocoladetaart</b>	<b>5,75</b>
<b>Taart van de week</b>	<b>5,75</b>

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

LOELA  
vegan

<b>Bounty Island</b>	<b>4,75</b>
<b>Aardbei-banaan no cheesecake</b>	<b>4,75</b>
<b>IJzerkoekie caramel</b>	<b>4,75</b>

## Pastry

### HOLTKAMP

#### Pies from bakery Holtkamp

<b>Apple crumble pie</b>	<b>5,75</b>
<b>Champagne raspberry pie</b>	<b>5,75</b>
<b>Chocolate cake</b>	<b>5,75</b>
<b>Pie of the week</b>	<b>5,75</b>

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


LOELA  
vegan

<b>Bounty Island</b>	<b>4,75</b>
<b>Strawberry-banana no cheesecake</b>	<b>4,75</b>
<b>“Vlaardingen ijzerkoekie” caramel</b>	<b>4,75</b>

## Bittergarnituur

<b>Gemarineerde olijven</b>	<b>4,75</b>
<b>Huisgebrande luxe notenmelange</b>	<b>4,75</b>
<b>“Zilte milde”</b> (jong belegen kaas)	<b>5,50</b>
<b>Vlaardingsche ouwe</b> (oude kaas)	<b>5,75</b>
<b>Holtkamp draadjesvleesbitterballen</b>	<b>6,75</b>
<b>Oesterzwam bitterballen</b> 	<b>7,50</b>
<b>Eendenloempia's met hoisinsaus</b>	<b>9,50</b>
<b>Calamaris met aioli</b>	<b>8,50</b>
<b>Oude kaasstengels</b>	<b>5,50</b>
<b>Torpedo garnalen</b>	<b>7,50</b>
<b>Vlammetjes</b>	<b>5,75</b>
<b>Gemengd warm bittergarnituur</b>	<b>11,50</b>
<b>Tortillachips uit de oven</b> Cheddar kaas   jalapeño peper   crème fraîche   tomatensalsa   guacamole	<b>8,50</b>

## Snacks

<b>Marinated olives</b>	<b>4,75</b>
<b>House-roasted luxury nut blend</b>	<b>4,75</b>
<b>“Salty mild” cheese</b> (young matured cheese)	<b>5,50</b>
<b>Vlaardingsche ouwe</b> (matured cheese)	<b>5,75</b>
<b>Holtkamp beef croquettes</b>	<b>6,75</b>
<b>Oyster mushroom croquettes</b> 	<b>7,50</b>
<b>Duck spring rolls with hoisin sauce</b>	<b>9,50</b>
<b>Calamari with aioli</b>	<b>8,50</b>
<b>Old cheese sticks</b>	<b>5,50</b>
<b>Torpedo prawns</b>	<b>7,50</b>
<b>Flamets</b>	<b>5,75</b>
<b>Mixed warm appetizers</b>	<b>11,50</b>
<b>Tortilla chips from the oven</b> Cheddar cheese   jalapeño pepper   sour cream   tomato salsa   guacamole	<b>8,50</b>





NAUTIQUE

## Lunchgerechten tot 17:00 uur

### Geserveerd op Italiaanse bol of waldkorn bol

**Carpaccio** 12,50  
Truffelmayonaise | Vlaardingsche ouwe | cashewnoten | rucola | spekzout

**Gezond** 9,75  
Boerenachterham | zilte milde | gekookt ei | tomaat | komkommer | alfalfa | olijvenmayonaise

**Warme brie** 10,75  
Pesto | Pomodori secchi | rucola | extra vierge olijfolie

**Huisgemaakte eiersalade** 9,50  
Vadouvan | augurk | rode peper | bacon | mesclun

**Gerookte zalm** 12,50  
Rode ui | kappertjes | dillemayonaise | gekookt ei | mesclun

## Lunch dishes until 5 PM

### Served on Italian or waldkorn bread rolls

**Carpaccio** 12,50  
Truffle mayonnaise | matured cheese | cashew nuts | rocket salad | bacon salt

**Healthy** 9,75  
Farm ham | salty mild cheese | boiled egg | tomato | cucumber | alfalfa | olive mayonnaise

**Warm brie** 10,75  
Pesto | Pomodori secchi | rocket salad | extra virgin olive oil

**Homemade egg salad** 9,50  
Vadouvan | pickle | red pepper | bacon | mesclun

**Smoked salmon** 12,50  
Red onion | capers | dill mayonnaise | boiled egg | mesclun

## Sandwiches/tosti's

### Geserveerd op boerenbrood

**Club sandwich kip** 12,75  
Gegrilde kipfilet | komkommer | bacon | eiersalade | little gem

**Club sandwich zalm** 13,75  
Gerookte zalmfilet | kruiden crème | komkommer | gekookt ei | little gem | rode ui

**Tosti**  
Ham en kaas 5,75

Tomaat/brie/pesto 6,50

Geitenkaas/honing/pecan 6,50

## Sandwiches

### Served on country bread

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

**Club sandwich salmon** 13,75  
Smoked salmon fillet | herb cream | cucumber | boiled egg | little gem | red onion

**Grilled sandwich**  
Ham and cheese 5,75

Tomato/brie/pesto 6,50

Goat cheese/honey/pecan 6,50

## Middaguurtjes

**"Delta"** 15,50  
Twee boerenboterhammen | carpaccio | draadjesvleeskroket | panzanella | dagsoep

**"Ocean"** 15,75  
Twee boerenboterhammen | gerookte zalm | Hollandse garnalenkroket | panzanella | dagsoep

**"Nautique"** 15,25  
Twee boerenboterhammen | eiersalade | oude kaaskroket | panzanella | dagsoep

## Afternoon lunch

**"Delta"** 15,50  
Two sandwiches | carpaccio | beef croquette | panzanella | soup of the day

**"Ocean"** 15,75  
Two sandwiches | smoked salmon | Dutch shrimp croquette | panzanella | soup of the day

**"Nautique"** 15,25  
Two sandwiches | egg salad | old cheese croquette | panzanella | soup of the day



NAUTIQUE

## Uitsmijters

**Boerenachterham, bacon, zilte milde, rosbief** 10,50  
(keuze uit twee soorten beleg, meerprijs €1 per belegsoort)


**Gerookte zalmfilet** 12,50

## Fried eggs

**Farmer ham, bacon, salty mild cheese, roast beef** 10,50  
(choice between two kinds of toppings, surcharge €1 per topping)

**Smoked salmon fillet** 12,50


## Flammkuchen

**“Vegan”** 12,00   
Tomatensalsa | rode ui | champignons | vegan kaas | rucola

**“Caprese”** 12,50  
Sour cream | knoflook | basilicum | prosciutto di Parma | mozzarella

**“Traditioneel”** 12,00  
Spek | sour cream | rode ui | groene kruiden

## Flammkuchen

**“Vegan”** 12,00   
Tomato salsa | red onion | mushrooms | vegan cheese | rocket salad

**“Caprese”** 12,50  
Sour cream | garlic | basil | prosciutto di Parma | mozzarella

**“Traditional”** 12,00  
Bacon | sour cream | red onion | green herbs

## Brood/Bites

**Breekbrood** 5,75  
Roomboter | extra vierge olijfolie | zeezout

**Oester plateau (3 stuks)** 11,00  
Sjalottenvinaigrette | citroen | peper

**Oester (per stuk)** 4,00  
Sjalottenvinaigrette | citroen | peper

**Oester Rockefeller (gegratineerd)** 5,25  
Sjalot | peterselie | tabasco | dragon | broodkruim | knoflookboter

**Jamon serrano bodega** 8,50  
12 maanden gerijpt | nootachtige smaak | extra vierge olijfolie

## Bread/Bites

**Bread** 5,75  
Butter | extra virgin olive oil | sea salt

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

**Oyster (per piece)** 4,00  
Shallot vinaigrette | lemon | pepper

**Oyster Rockefeller (au gratin)** 5,25  
Shallot | parsley | tabasco | tarragon | breadcrumbs | garlic butter

**Jamon serrano bodega** 8,50  
Matured for 12 months | nutty flavour | extra virgin olive oil



### 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.







NAUTIQUE

## Salades

### Salade geitenkaas 14,50

Gegratineerde geitenkaas | crostini | gepofte gele biet | pecan | balsamico-dressing | zongedroogdetomaten | jonge slamix

### Salade kip 15,50

Krokante kip | ei | tomaat | Caesardressing | croutons | komkommer | little gem

### Salade makreel 15,50

Gerookte makreel | granny smith | radijs | rode ui | citroen-yoghurtdressing | groene kruidencrumble

## Salads

### Goat cheese salad 14,50

Grilled goat cheese | crostini | roasted yellow beetroot | pecan | balsamic dressing | sun-dried tomatoes | young salad mix

### Chicken salad 15,50

Crispy chicken | egg | tomato | Caesar dressing | croutons | cucumber | little gem

### Mackerel salad 15,50

Smoked mackerel | granny smith | radish | red onion | lemon-yoghurt dressing | green herb crumble

## Voorgerechten vanaf 17:00 uur

### Rundercarpaccio 13,50

Truffelmayonaise | cashewnoten | Vlaardingsche ouwe | spezkout | rucola

### Gravad lax 12,50

Frisée | mosterd | dille | mierikswortelcrème | 'red meat' radijs | crostini

### “Cha sieuw” 12,50

Geroosterd buikspek | oosterse salade | rode peper | taugé | koriander | limoen-gemberdressing

### Gegratineerde portobello 11,50

Brie | pesto | pomodori secchi | rucola | pijnboompitten

### Gamba's in look 12,75

Grote gepelde gamba's | witte wijn | room | knoflook | bosui | rode peper | brood

## Starters from 5 PM

### Beef carpaccio 13,50

Truffle mayonnaise | cashew nuts | matured cheese | bacon salt | rocket salad

### Gravad lax 12,50

Frisée | mustard | dill | horseradish cream | 'red meat' radish | crostini

### “Cha sieuw” 12,50

Roasted pork belly | oriental salad | red pepper | bean sprouts | coriander | lime and ginger dressing

### Portobello gratin 11,50

Brie | pesto | pomodori secchi | rocket salad | pine nuts

### Prawns in garlic 12,75

Large peeled prawns | white wine | cream | garlic | spring onion | red pepper | bread

## Soepen

### Geroosterde pompoensoep 7,25

Pompoen | paprika | tomaat | rode peper | knoflook | kruidenolie

### Franse uiensoep 7,25

Gele ui | mosterdzaad | komijn | tijm | oude kaascrouton

### Dagsoep 7,00

Soep uit het kombuis menu

## Soups

### Roasted pumpkin soup 7,25

Pumpkin | pepper | tomato | red pepper | garlic | herb oil

### French onion soup 7,25

Yellow onion | mustard seed | cumin | thyme | aged cheese crouton

### Soup of the day 7,00

Soup from the galley menu



NAUTIQUE

## Hoofdgerechten vanaf 17:00 uur

- Hertenbiefstuk** **26,50**  
Geroosterde oerpeen | roseval | uien-  
balsamicompote | rode portjus
- Op de huid gebakken  
zalmfilet** **25,50**  
Spinazie | aardappelpuree | Hollandse  
garnalen | krokante schorseneren |  
bouillabaisse
- Black Angus rumpsteak (200 g)** **27,50**  
Romige Roquefortsaus | gebakken  
oesterzwam | rösti van pastinaak |  
gegrilde bosui
- Paddenstoelenstrudel**  **21,50**  
Truffelrisotto | bospaddenstoelen |  
knolselderijschuim | doperwten |  
kletskep van Parmezaanse kaas | basilicum
- Gebakken kalfssukade** **24,50**  
Stampot rucola | zongedroogde tomaat |  
krachtige peperjus | geroosterde  
uencrumble
- Gamba curry** (ook vegan te bestellen)  **21,50**  
Grote gepelde garnalen | Thaise curry |  
kokosmelk | taugé | edamame | paksoi |  
babymais | shiitake | koriander | naanbrood

## Supplementen

- Friet met mayonaise** **4,00**
- Zoete aardappelfriet met  
truffelmayonaise** **4,75**
- Little gem salade** **4,00**  
Tomaat | komkommer | rode ui | gekookt  
ei | paprika | kruidendressing

## Delta klassiekers hele dag

- Kippendijenspies**  **21,50**  
(Ook vegetarisch mogelijk)  
Pindasaus | cassave kroepoek | gefrituurd  
ei | seroendeng | pikante komkommer | friet
- Holy Hoeve hamburger**  **20,50**  
(Ook vegetarisch mogelijk)  
Zilte milde | BBQ-saus | little gem | tomaat |  
gerookte ui | friet
- Fish and chips** **21,50**  
Koolvisfilet | remouladesaus | salade | friet
- Linguini Napolitana**  **18,50**  
Knoflook | tomaat | ui | bleekselderij |  
zwarte olijven | Parmezaanse kaas

## Main courses from 5 PM

- Deer steak** **26,50**  
Roasted carrots | roseval | onion-balsamic  
compote | red port gravy
- Salmon fillet  
baked on the skin** **25,50**  
Spinach | mashed potatoes |  
Dutch shrimps | crispy salsify |  
bouillabaisse
- Black Angus rump steak (200 g)** **27,50**  
Creamy Roquefort sauce |  
fried oyster mushroom | parsnip rösti |  
grilled spring onion
- Mushroom strudel**  **21,50**  
Truffle risotto | forrest mushrooms |  
celeriac foam | peas | lump of Parmesan  
cheese | basil
- Baked veal succade** **24,50**  
Mashed rocket salad | sundried tomato |  
powerful pepper gravy | roasted onion  
crumble
- Gamba curry** (also vegan possible)  **21,50**  
Large peeled prawns | Thai curry | coconut  
milk | bean sprouts | edamame | bok choy |  
babycorn | shiitake | coriander | naanbread

## Supplements

- Fries with mayonnaise** **4,00**
- Sweet potato fries with  
truffle mayonnaise** **4,75**
- Little gem salad** **4,00**  
Tomato | cucumber | red onion | egg | sweet  
pepper | herb dressing

## Delta Classics all day

- Chicken thigh skewer**  **21,50**  
(Also vegetarian possible)  
Peanut sauce | cassava crackers | fried egg |  
serundeng | spicy cucumber | fries
- Holy Hoeve hamburger**  **20,50**  
(Also vegetarian possible)  
Salty mild cheese | BBQ sauce | little gem |  
tomato | smoked onion | fries
- Fish and chips** **21,50**  
Pollock fillet | remoulade sauce | salad | fries
- Linguini Napolitana**  **18,50**  
Garlic | tomato | onion | celery | black olives |  
Parmesan cheese





NAUTIQUE

## Desserts

### Cobbler

Stoofpeer | kaneelijs | vanillesaus

8,50

### Pannacotta Licor 43

Gemarineerde ananas | hazelnoten | krokante karamel | notenijs

8,50

### Tiramisu

Lange vingers | espresso | advocaat | mascarpone | chocolade

8,50

### IJsje bij de koffie (per stuk)

IJsbonbon | chocolade | karamel | roomijs

2,00

### Kaasproeverij

Vier verschillende kazen | abrikozenjam | kletzenbrood | walnoten

11,50

## Desserts

### Cobbler

Stewed pear | cinnamon ice cream | vanilla sauce

8,50

### Pannacotta Licor 43

Marinated pineapple | hazelnuts | crunchy caramel | nut ice cream

8,50

### Tiramisu

Lady fingers | espresso | eggnog | mascarpone | chocolade

8,50

### Ice cream with the coffee (per piece)

Ice cream bonbon | chocolade | caramel | ice cream

2,00

### Cheese tasting

Four different cheeses | apricot jam | rich fruit loaf | walnuts

11,50

## 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 wijnnarrangement 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.





# The Ocean Race

*The 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.*





## Warme dranken

### Koffie en thee

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

### Speciale koffie

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

## Hot drinks

### Coffee and tea

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

### Special coffee

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





NAUTIQUE

## Frisdranken

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

## Soft drinks

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

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.





## Bier

### Bieren van de tap

<b>Heineken 25cl</b>	<b>3,60</b>
<b>Heineken 35cl</b>	<b>5,00</b>
<b>Heineken 50cl</b>	<b>7,20</b>
<b>Birra Moretti</b>	<b>5,95</b>
<b>La Chouffe 25cl</b>	<b>4,60</b>
<b>La Chouffe 33cl</b>	<b>5,35</b>
<b>La Chouffe 50cl</b>	<b>7,20</b>
<b>Vulcaan Seizoensbier</b>	<b>6,20</b>
<b>“Bier van het moment”</b>	<b>6,20</b>

### Bieren op fles

<b>Heineken 0.0</b>	<b>3,95</b>
<b>Loopuyt Gingerbeer</b> (alcoholvrij)	<b>6,00</b>
<b>Affligem blond</b>	<b>5,60</b>
<b>Affligem dubbel</b>	<b>5,60</b>
<b>Affligem Triple</b>	<b>6,10</b>
<b>Affligem Wit</b>	<b>5,60</b>
<b>Affligem Wit 0.0</b>	<b>5,20</b>
<b>Amstel radler</b>	<b>4,60</b>
<b>Amstel radler 0.0</b>	<b>4,10</b>
<b>Brand Weizen</b>	<b>6,00</b>
<b>Liefmans Cider</b>	<b>6,60</b>
<b>Duvel</b>	<b>6,70</b>
<b>Desperados</b>	<b>5,60</b>
<b>Corona</b>	<b>5,60</b>

## Beers

### Draft beer

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

### Bottled beer

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

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 pilsmost, zorgen juist de ambermost & caramout voor de mooie rode kleur van het bier. De palemost & melanoidinmost 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

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

### Witte wijnen


<b>La Posada   Verdejo</b> <b>La Mancha</b> Spanje	<b>4,25 / 24,00</b>
<b>Ribera del Segura   Sauvignon Blanc</b> <b>Jumilla</b> Spanje	<b>4,50/26,00</b>
<b>Chardonnay   False Bay Crystalline</b> <b>Somerset</b> Zuid-Afrika	<b>5,50/30,00</b>
<b>Quinta Do Casal Monteiro</b>  <b>Arinto   Tejo</b> Portugal	<b>5,25/30,00</b>
<b>Borgo Palazzi   Pinot Grigio</b> Italië	<b>31,00</b>
<b>Domaine les charmettes  </b> <b>Chardonnay/Viognier Languedoc</b> Frankrijk	<b>33,00</b>
<b>Von der Leyen Riesling</b> <b>Mosel-Saar-Ruwer</b> Duitsland	<b>35,00</b>
<b>Duo des mers  </b> <b>Sauvignon-Viognier   Languedoc</b> Frankrijk	<b>38,00</b>
<b>Julius Klein</b> <b>Grüner Veltliner   Weinviertel</b> Oostenrijk	<b>40,00</b>
<b>Vinalthau - Igp Cotes De Thau -</b> <b>Chardonnay</b> Frankrijk	<b>45,00</b>
<b>Sileni, Sauvignon Blanc</b> <b>Marlborough</b> Nieuw-Zeeland	<b>47,00</b>
<b>Blanco Rioja</b> <b>Gomez cruzado   Haro</b> Spanje	<b>49,00</b>

## Wines

### Sparkling wines

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

### White wines

<b>La Posada   Verdejo</b> <b>La Mancha</b> Spain	<b>4,25 / 24,00</b>
<b>Ribera del Segura   Sauvignon Blanc</b> <b>Jumilla</b> Spain	<b>4,50/26,00</b>
<b>Chardonnay   False Bay Crystalline</b> <b>Somerset</b> South-Africa	<b>5,50/30,00</b>
<b>Quinta Do Casal Monteiro</b>  <b>Arinto   Tejo</b> Portugal	<b>5,25/30,00</b>
<b>Borgo Palazzi   Pinot Grigio</b> Italy	<b>31,00</b>
<b>Domaine les charmettes  </b> <b>Chardonnay/Viognier Languedoc</b> France	<b>33,00</b>
<b>Von der Leyen Riesling</b> <b>Mosel-Saar-Ruwer</b> Germany	<b>35,00</b>
<b>Duo des mers  </b> <b>Sauvignon-Viognier   Languedoc</b> France	<b>38,00</b>
<b>Julius Klein</b> <b>Grüner Veltliner   Weinviertel</b> Austria	<b>40,00</b>
<b>Vinalthau - Igp Cotes De Thau -</b> <b>Chardonnay</b> France	<b>45,00</b>
<b>Sileni, Sauvignon Blanc</b> <b>Marlborough</b> New-Zealand	<b>47,00</b>
<b>Blanco Rioja</b> <b>Gomez cruzado   Haro</b> Spain	<b>49,00</b>





NAUTIQUE

## Wijnen

### Rosé wijnen

**Les palix rosé | Vignerons de la vicomté | Pays d'oc**  
Frankrijk 4,25 / 24,00

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

### Rode wijnen

**La Posada | Granacha | La Mancha**  
Spanje 4,25 / 24,00

**Ujue tinto | Navarra**  
Spanje 4,50 / 26,00

**Pinotage | False Bay Bush Vine Somerset**  
Zuid-Afrika 5,50 / 30,00

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

**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 / Megroamaro, 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

**Les palix rosé | Vignerons de la vicomté | Pays d'oc**  
France 4,25 / 24,00

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

### Red wines

**La Posada | Granacha | La Mancha**  
Spain 4,25 / 24,00

**Ujue tinto | Navarra**  
Spain 4,50 / 26,00

**Pinotage | False Bay Bush Vine Somerset**  
South-Africa 5,50 / 30,00

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

**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 / Megroamaro, 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”*







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 op 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**

Schelvispekkel | 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 | sparkling water | munt

## Cocktails

9,95

Cocktails from all compass point, inspired on 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**

Schelvispekkel | 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



# Gedistilleerd

## Binnenlands / Dutch liquors

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

## Rum

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

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

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.

SEDERT  
1883



van Toor  
**SHELVIS  
PEKEL**



# Gedistilleerd

## Buitenlands / International liquors

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

## P.S.V.

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

## Cognac

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

## Likeur / liqueur

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

## Whisk(e)y

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





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!

