



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.





NAUTIQUE

Gebak

Appelkruimeltaart	5,00
Taarten uit het assortiment	5,00
Lekkernijen van "Loela" (vegan glutenvrij geen geraffineerde suikers)	4,50

LOELA
vegan

Lekkernijen van "Loela" zijn vegan, glutenvrij en vrij van geraffineerde suikers. Niet alleen een lust voor het oog en heerlijk om te eten, maar ons lichaam is er ook nog eens blij mee omdat het alleen positieve voedingsstoffen bevat. Layla vd Berg, ook wel "Loela" genoemd werkt uitsluitend met natuurlijke ingrediënten.

"Op eten moet je niet bezuinigen". Alles wordt met de hand gemaakt en vooral... met heel veel liefde.



Pastry

Apple crumble pie	5,00
Pies from our assortment	5,00
Sweets from "Loela" (vegan gluten-free no sugar)	4,50

Bittergarnituur

Gemarineerde knoflookolijven	4,50
Geitenkaaskroketjes met grove mosterd	5,50
Draadjesvlees bitterballen	5,25
Calamarisringen met citroen en aioli	7,50
Gepaneerde gamba's met chilisaus	6,50
Oude kaasstengels	5,25
Bittergarnituur warm	11,00
Bittergarnituur koud/warm gemengd	15,00
Charcuterie serranoham, Ibérico ham, salchichon	14,50
"Zilte milde" (jong beleggen kaas)	4,75
"Vlaardingsche ouwe (oude kaas)	5,25
Tortillachips uit de oven Cheddarkaas jalapeño peper zure room tomatensalsa guacamole	7,25

Snacks

Marinated garlic olives	4,50
Goat cheese croquets with mustard	5,50
Pulled beef croquet balls	5,25
Calamaris with lemon and aioli	7,50
Breaded king prawns with chili sauce	6,50
Matured cheese sticks	5,25
Warm savoury platter	11,00
Warm/cold savoury platter mixed	15,00
Charcuterie serrano ham, Ibérico ham, salchichon	14,50
"Zilte milde" matured young cheese	4,75
Matured Vlaardingen cheese	5,25
Tortilla chips from the oven Cheddar cheese jalapeño pepper sour cream tomato salsa guacamole	7,25



NAUTIQUE

Lunchgerechten tot 17:00 uur

Brie de Meaux (waldkornbol of witte baguette) Walnoten honing zongedroogde tomaat rucola	9,75
Tonijnsalade (waldkornbol of witte baguette) Augurk sjalotjes peterselie geroosterde paprika gekookt ei	9,75
Carpaccio (waldkornbol of witte baguette) Truffelmayonaise kappertjes, pijnboompitten spekzout Parmezaanse kaas	12,50
Hete kip (waldkornbol of witte baguette) Pikant gemarineerde kippendijen little gem zoetzure komkommer	11,50
Twee draadjesvlees-, garnalen- of oude kaaskroketten Met Zaanse mosterd rauwkost brood of friet	12,75
Twaalfuurtje vlees 15,50 Twee boeren boterhammen met carpaccio draadjesvleeskroket aardappel- bieslooksalade soep van de dag	
Twaalfuurtje vis 15,75 Twee boeren boterhammen met tonijn- salade garnalenkroket aardappel- bieslooksalade soep van de dag	
Twaalfuurtje vegetarisch 15,50 Twee boeren boterhammen met Brie de Meaux oude kaaskroket aardappel- bieslooksalade soep van de dag	
“Delta Clubsandwich” 12,50 Wit of bruin brood met romeinse sla, gegrilde kipfilet bacon tomaat avocado gekookt ei mosterdmayonaise	
Uitsmijter met beenham, zilte milde, bacon of rosbief 10,50 (Keuze uit twee soorten beleg meerprijs €1,00 per extra belegsoort)	
Tosti ham/kaas 5,75 Beenham zilte milde	

Lunch dishes until 5 PM

Brie de Meaux (waldkorn bread or white baguette) Walnuts honey sundried tomato rocket salad	9,75
Tuna salad (waldkorn bread or white baguette) Pickles shallots parsley roasted sweet pepper egg	9,75
Carpaccio (waldkorn bread or white baguette) Truffle mayonnaise capers pine nuts bacon salt Parmesan cheese	12,50
Spicy chicken (waldkorn bread or white baguette) Spicy marinated chicken thighs little gem sweet sour cucumber	11,50
Two pulled beef-, shrimp- or matured cheese croquets 12,75 With mustard raw vegetables bread or fries	
Afternoon lunch meat 15,50 Two Sandwiches with carpaccio pulled beef croquet potato-chives salad soup of the day	
Afternoon lunch fish 15,75 Two Sandwiches with tuna salad shrimp croquette potato-chives salad soup of the day	
Afternoon lunch vegetarian 15,50 Two Sandwiches with Brie de Meaux, matured cheese croquette potato-chives salad soup of the day	
Delta Club Sandwich 12,50 White or brown bread with roman salad grilled chicken fillet bacon tomato avocado egg mustard mayonnaise	
Fried eggs with ham, matured young cheese, bacon or roast beef 10,50 (choice of two kinds of toppings For more toppings 1 euro extra per topping)	
Croque monsieur ham/cheese 5,75 Ham matured young cheese	

Een nieuwe aanwinst ontstaan uit onze mooie samenwerking met
Verkade delicatessen: Zilte Milde!
Deze topkaas uit Noord Holland heeft 8-10 weken gerijpt terwijl
hij meerdere keren gedraaid is in het Kaaspakhuis.
Een ambachtelijk gemaakte, volvette kaas met een zuivere volle smaak
die lekker zacht en romig is en een mooie structuur heeft ("smedig").





NAUTIQUE

Flammkuchen

“Tuna melt” **12,00**
Crème fraiche | tonijnsalade | jalapeño peper | cheddar | rucola

“Vegan” **11,50**
Tomatensalsa | rode ui | champignons | courgette | vegan mozzarella

“Genovese” **12,50**
Crème fraiche | prosciutto | gedroogde tomaatjes | pesto | rucola | Parmezaanse kaas

Flammkuchen

“Tuna melt” **12,00**
Sour cream | tuna salad | jalapeño pepper | cheddar | rocket salad

“Vegan” **11,50**
Tomato salsa | red onion | mushrooms | zucchini | vegan mozzarella

“Genovese” **12,50**
Sour cream | prosciutto | sundried tomatoes | pesto | rocket salad | Parmesan cheese

To start

Brood met olijfolie en ‘Fleur de Sel’ boter **5,75**

Zeeuwse Creuses nr. 3 BIO **3,25**
(per stuk)

Zeeuwse platte BIO **3,50**
(per stuk)

Fine de claire nr. 3 **3,75**
(per stuk)

Oesterproeverij **9,75**
1 Zeeuwse Creuse BIO
1 Zeeuwse platte BIO
1 fine de claire
De oesters worden geserveerd met citroen | peper | sjalotten-vinaigrette

Jamon Ibérico 80 gram **12,50**

Gerookte amandelen **3,50**

To start

Bread with olive oil and ‘Fleur de Sel’ butter **5,75**

Oyster ‘Zeeuwse Creuses’ no. 3 BIO **3,25**
(per piece)

Oyster ‘Zeeuwse platte’ BIO **3,50**
(per piece)

Oyster Fine de claire no. 3 **3,75**
(per piece)

Tasting of oysters **9,75**
1 Zeeuwse Creuse BIO
1 Zeeuwse platte BIO
1 fine de claire
We will serve the oysters with lemon | pepper | vinaigrette of shallots

Jamon Ibérico 80 grams **12,50**

Smoked almonds **3,50**



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.

Speciaal voor ons heeft hij 3 oesters geselecteerd:
Twee oesters uit Zeeland, de Zeeuwse platte en de Creusse met het certificaat BIO en dat is te proeven!

De andere oester is de Fine de Claire Du Cap Horn uit de Franse Vendée. Het komen en gaan van de zee geef deze oester een jodiumachtige smaak die u zeker zal waarderen.





NAUTIQUE

Salades

Salade geitenkaas 14,75

Romeinse sla | zachte geitenkaas | rode biet | walnoten | Romeinse sla | honing-mosterddressing

Pompoensalade (vegan) 12,50

Rucolamix | cherrytomaat | geroosterde pompoen | zonnebloempitten | aceto balsamicodressing

Salade Nautique 15,50

Rucolamix | gerookte zalm | zilverui | gekookt ei | croutons | dillemayonaise

Salads

Salad goat cheese 14,75

Roman salad | soft goat cheese | beetroot | walnuts | honey-mustard dressing

Pumpkin salad (vegan) 12,50

Rocket salad | cherry tomato | roasted pumpkin | sunflower seeds | aceto balsamico dressing

Salad Nautique 15,50

Rocket salad | smoked salmon | silverskin onion | egg | croutons | dill mayonnaise

Voorgerechten

Rundercarpaccio 12,50

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

Delta visplateau 2.0 14,50

Gebakken coquille | gerookte zalmtartaar | gerookte forel | limoenmayonaise | appelkappertjes

Gamba's pil pil 11,50

Gepelde gamba's | knoflook | peterselie | rode peper | brood

Vegan carpaccio 10,00

Rode biet | hazelnoten | blanke rozijnen | sjalotten | sinaasappel | veldsla | gemberdressing

Vitello tonnato 12,00

Gerookte kalfsmuis | tonijnmayonaise | zongedroogde tomaat | kappertjes | rucola | extra vierge olijfolie

Pulled duck 12,00

Langzaam gegaarde eendenbout | flensjes | bosui | komkommer | hoisinsaus

To start

Beef carpaccio 12,50

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

Delta fish platter 2.0 14,50

Baked scallop | smoked salmon tartare | smoked trout | lime mayonnaise | capers

King prawns pil pil 11,50

Pealed king prawns | garlic | parsley | red pepper | bread

Vegan carpaccio 10,00

Beetroot | hazelnuts | white raisins | shallots | orange | lamb's lettuce | ginger dressing

Vitello tonnato 12,00

Smoked veal | tuna mayonnaise | sundried tomato | capers | rocket salad | extra vierge olive oil

Pulled duck 12,00

Slowly cooked duck bone | thin pancakes | spring onion | cucumber | hoisin sauce

Soepen

Knolselderijsoep (vegan) 6,50

Amandel | kruidenolie | gepofte knoflook

Soto ajam 6,75

Kipfilet | taugé | rijst | pittige omelet

Dagsoep 6,50

Soep van het wisselende kombuismenu

Soup

Celeriac soup (vegan) 6,50

Almonds | herb oil | puffed garlic

Soto ajam 6,75

Chicken fillet | bean sprouts | rice | spicy omelet

Soup of the day 6,50

Soup from the Galley Menu



NAUTIQUE

Hoofdgerechten

Rosé gegaarde kalfspicanha 24,75
Zoete aardappelcrème | geroosterde
oerpeen | gepofte tomatomaat | Bearnaisesaus

Zeebaarsfilet op de huid gebakken 21,75
Ratatouille | kreeftenjus | rivierkreeftjes |
gerookt zeezout | citroen

Black Angus rumpsteak 23,50
Zij-lende biesftuk | aardappel-
knoflookmousseline | gebakken
paddenstoelen | sjalottenjus

Vegan curry 19,50
Kokos | kikkererwten | koriander |
groenten | gele rijst | cashewnoten |
oosterse pita

Black Tigers a la plancha 5 stuks 23,75
Grote gamba's | chimichurri | limoen |
knoflookolie | rode peper

Catch of the day

.....
dagprijs

Main courses

Rosé cooked veal picanha 24,75
Sweet potato cream | roasted carrot |
puffed tomato | Bearnaise sauce

Sea bass skin baked 21,75
Ratatouille | lobster gravy | crayfish |
smoked sea salt | lemon

Black Angus rump steak 23,50
Loin beef steak | potato-garlic
mousseline | baked mushrooms |
shallots gravy

Vegan curry 19,50
Coconut | chickpeas | coriander |
vegetables | yellow rice | cashew nuts |
oriental pita

Black Tigers a la plancha 5 pieces 23,75
Big king prawns | chimichurri | lime |
garlic oil | red pepper

Catch of the day

.....
dagprijs

Supplementen

Friet 2,75
Zoete aardappelfriet 3,50
Gele rijst 2,75
Salade 2,75

Supplementen

Fries 2,75
Sweet potato fries 3,50
Yellow rice 2,75
Salad 2,75

Delta klassiekers

Kipsaté 19,75
Kippendij | sambal | pindasaus | haricots
verts | gele rijst | kroepoek

Delta cheeseburger 17,75
(ook vegetarisch mogelijk)
Black Angus burger | zilte milde | botersla |
tomaat | augurk | gerookte ui | pancetta |
friet

Fish and chips 19,50
Kabeljauwstaart | remouladesaus |
salade | friet

Spaghetti aglio e olio 15,50
(met gamba's 17,50)
Courgette | knoflook | ui | rode peper | extra
vierge olijfolie | rucola | Parmezaanse kaas

Delta Classics

Chicken skewer 19,75
Chicken thigh | sambal | peanut sauce |
haricots verts | yellow rice | prawn crackers

Delta cheeseburger 17,75
(also vegetarian)
Black Angus burger | young matured
cheese | butter salad | tomato | pickles |
smoked onion | pancetta | fries

Fish and chips 19,50
Cod tale | remoulade sauce | salad |
fries

Spaghetti aglio e olio 15,50
(with king prawns 17,50)
Zucchini | garlic | onion | red pepper | extra
vierge olive oil | rocket salad | Parmesan cheese



NAUTIQUE

Desserts

Parfait van advocaat 7,75
Vlaardingsche moppen | Schelvispekel | amandel | karamel

Crème brûlée 7,75
Sinaasappel | vanille | rietsuiker | bloedsinaasappel-sorbetijs

Chocolade hazelnoot 8,50
Mousse van pure chocolade | hazelnotenijs | huisgemaakte brownie

Proeverij van de chef 9,50
Diverse verschillende lekkernijen van onze menukaart

Kaasplateau 10,75
Assortiment verschillende kazen | amandel-vijgenbrood | kweeperengelei

Desserts

Parfait of 'advocaat liquor' 7,75
Vlaardingen biscuits | 'Schelvispekel liquor' | almonds | caramel

Crème brûlée 7,75
Orange | vanilla | cane sugar | blood orange-sherbet ice cream

Chocolate hazelnut 8,50
Dark chocolate mousse | hazelnut ice cream | homemade brownie

Tasting of desserts 9,50
Variaty of desserts from our menu

Cheese platter 10,75
Variety of different cheeses | Almond-fig bread | quince jelly

Menu kombuis

3-gangen 38,00
4-gangen 43,00

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

From the galley

3 courses 38,00
4 courses 43,00

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

Rotterdamse "Natte Thee"	2,95
Verse muntthee	3,40
Verse gemberthee	3,40
Koffie	2,95
Espresso	3,05
Espresso macchiato	3,20
Cappuccino koffie verkeerd	3,20
Latte macchiato	3,40
Warme chocomel	3,40
IJskoffie	6,20
(dubbele espresso melk slagroom)	
Ice-Cream Koffie	7,50
(Koffie Caramel Vanilleijs)	

Speciale koffie

Irish coffee	7,95
Jameson koffie ongezoete room	
Irish cream coffee	7,95
Baileys koffie ongezoete room	
Spanish coffee	7,95
Tia Maria koffie ongezoete room	
Italian coffee	7,95
Amaretto koffie ongezoete room	
French coffee	7,95
Grand marnier koffie ongezoete room	
Mexican coffee	7,95
Kahlua koffie ongezoete room	
Cuarenta y tres coffee	7,95
Licor 43 koffie ongezoete room	
Dom coffee	7,95
Dom benedictine koffie ongezoete room	
Cointreau coffee	7,95
Cointreau koffie ongezoete room	

Hot drinks

Coffee and tea

Rotterdamse "Natte Thee"	2,95
Fresh mint tea	3,40
Fresh ginger tea	3,40
Coffee	2,95
Espresso	3,05
Espresso macchiato	3,20
Cappuccino latte	3,20
Latte macchiato	3,40
Hot chocolate	3,40
Iced coffee	6,20
(double espresso milk whipped cream)	
Ice-Cream Coffee	7,50
(Coffee Caramel Vanilla Ice Cream)	

Special coffee

Irish Coffee	7,95
Jameson coffee unsweetened cream	
Irish cream coffee	7,95
Baileys coffee unsweetened cream	
Spanish coffee	7,95
Tia Maria coffee unsweetened cream	
Italian coffee	7,95
Amaretto coffee unsweetened cream	
French coffee	7,95
Grand marnier coffee unsweetened cream	
Mexican coffee	7,95
Kahlua coffee unsweetened cream	
Cuarenta y tres coffee	7,95
Licor 43 coffee unsweetened cream	
Dom coffee	7,95
Dom benedictine coffee unsweetened cream	
Cointreau coffee	7,95
Cointreau coffee unsweetened cream	





NAUTIQUE

Frisdranken

Pepsi Pepsi Max 7-up Sisi Cassis	3,15
Tonic Bitter lemon Ginger ale Rivella	3,15
Crodino	3,15
Lipton ice tea Lipton ice tea green	3,15
Appelsap tomatensap	3,15
Dubbel friss: appel/perzik appel/cranberry	3,15
Fristi Chocomel	3,20
Verse jus d'orange	4,20
Loopuyt tonic	5,00
Sourcy blue Sourcy red 0.20cl	3,15
Homemade ice tea watermeloen/passievrucht	3,15
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	3,15
Tonic Bitter lemon Ginger ale Rivella	3,15
Crodino	3,15
Lipton ice tea Lipton ice tea green	3,15
Apple juice tomato juice	3,15
"Dubbel friss" apple/peach apple/cranberry	3,15
Fristi Chocomel	3,20
Fresh orange juice	4,20
Loopuyt tonic	5,00
Sourcy blue Sourcy red 0.20cl	3,15
Homemade ice tea watermelon/passion fruit	3,15
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	3,50
Heineken 35cl	4,90
Heineken 50cl	7,00
Birra Moretti	5,95
La Chouffe 25cl	4,50
La Chouffe 33cl	5,25
La Chouffe 50cl	7,00
Vulcaan Seizoensbier	6,00
“Bier van het moment”	6,00

Bieren op fles

Heineken 0.0	3,95
Loopuyt Gingerbeer (alcoholvrij)	6,00
Affligem blond	5,50
Affligem dubbel	5,50
Affligem Triple	6,00
Affligem Wit	5,50
Affligem Wit 0.0	5,00
Amstel radler	4,50
Amstel radler 0.0	4,00
Brand Weizen	6,00
Apple Bandit Cider	4,95
Duvel	6,50
Desperados	5,50
Corona	5,50

Beers

Draft beer

Heineken 25cl	3,50
Heineken 35cl	4,90
Heineken 50cl	7,00
Birra Moretti	5,95
La Chouffe 25cl	4,50
La Chouffe 33cl	5,25
La Chouffe 50cl	7,00
Vulcaan Seasonal beer	6,00
“Beer for this moment”	6,00

Bottled beer

Heineken 0.0	3,95
Loopuyt Gingerbeer (non alcohol)	6,00
Affligem blond	5,50
Affligem double	5,50
Affligem Triple	6,00
Affligem White	5,50
Affligem White 0.0	5,00
Amstel radler	4,50
Amstel radler 0.0	4,00
Brand Weizen	6,00
Apple Bandit Cider	4,95
Duvel	6,50
Desperados	5,50
Corona	5,50

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 pilsnoot & 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	4,25 / 24,00
Ribera del Segura Sauvignon Blanc Jumilla Spanje	4,50/26,00
Chardonnay False Bay Crystalline Somerset Zuid-Afrika	5,50/30,00
Quinta Do Casal Monteiro  Arinto Tejo Portugal	30,00
Borgo Palazzi Pinot Grigio Italië	31,00
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
Errazuriz Chardonnay Estate Aconcagua Chili	43,00
Sileni, Sauvignon Blanc Marlborough Nieuw-Zeeland	45,00
Blanco Rioja Gomez cruzado Haro Spanje	46,00

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 Frankrijk	10,50/63,00

White wines

La Posada Verdejo La Mancha Spain	4,25 / 24,00
Ribera del Segura Sauvignon Blanc Jumilla Spain	4,50/26,00
Chardonnay False Bay Crystalline Somerset South-Africa	5,50/30,00
Quinta Do Casal Monteiro  Arinto Tejo Portugal	30,00
Borgo Palazzi Pinot Grigio Italy	31,00
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
Errazuriz Chardonnay Estate Aconcagua Chili	43,00
Sileni, Sauvignon Blanc Marlborough New-Sealand	45,00
Blanco Rioja Gomez cruzado Haro Spain	46,00

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 30,00

Maison le Bosquet rosé | Languedoc / Roussillon
Frankrijk 37,00

Rode wijnen

La Posada | Granacha | La Mancha
Frankrijk 4,25 / 24,00

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

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

Quinta Do Casal Monteiro Shiraz / Syrah, Merlot Touriga Nacional | Tejo 
Portugal 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

Carmenère Errázuriz estate Rapel valey
Chili 46,00

Valpolicella ripasso Corvina | Veneto
Italië 50,00

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 30,00

Maison le Bosquet rosé | Languedoc / Roussillon
France 37,00

Red wines

La Posada | Granacha | La Mancha
France 4,25 / 24,00

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

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

Quinta Do Casal Monteiro Shiraz / Syrah, Merlot Touriga Nacional | Tejo 
Portugal 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

Carmenère Errázuriz estate Rapel valey
Chili 46,00

Valpolicella ripasso Corvina | Veneto
Italy 50,00



NAUTIQUE

Wijnen

Dessert wijnen

Monbazilliac 'cuvée des anges' Grande maison Frankrijk	6,60
Nectar Pedro Ximenez Spanje	6,60
96 Riversaltes Ambré Vin Doux Naturel Grenache Frankrijk	8,95

Alcoholvrije wijn

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

Wines

Dessert wines

Monbazilliac 'cuvée des anges' Grande maison France	6,60
Nectar Pedro Ximenez Spain	6,60
96 Riversaltes Ambré Vin Doux Naturel Grenache France	8,95

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

9,50

Cocktails uit alle windstreken geïnspireerd op de Volvo 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. Aangevuld met limoensap | gemberbier | een frisse cocktail met citrussmaken

Cocktail Groot-Brittannië Gordon's Pink

Gordon Pink Gin met aromatic Fever Tree | rode vruchten

Cocktail Vlaardingen De Noordzee

Schelvispekkel met 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 | gemberbier

Cocktail Brazilië Dark 'n Stormy

Captain Morgan Black Rum | Ginger Beer | citroensap

Cocktail Cuba Mojito

Bacardi White Rum | soda | suikersiroop | mint | limoen

Cocktail Zuid Amerika Passion Martini

Vodka | Vanille | Passievruchtlikeur | Passievruchtsap | Limoensap

Cocktail Africa Espresso Martini

Vodka | Tia Maria | Espresso

Cocktail alcoholvrij

Grilled Caramel Seasalt Lemonade

Citroensap | Mathieu Teisseire Sea Salt Caramel | Sparking water | munt

Cocktails

9,50

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

Cocktail Spain Fancy 43

Licor 43's name derives from its 43 ingredients to make this liqueur. Complimented with lemon juice | ginger beer | a refreshing cocktail because of its citrus flavors

Cocktail Great Britain Gordon's Pink

Gordon Pink Gin with aromatic Fever Tree | red fruits

Cocktail Vlaardingen North Sea

Schelvispekkel with Ginger Ale | lime

Cocktail Mediterrenean 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 | Sparking water | mint

Gedistilleerd

Binnenlands / Dutch liquors

Advocaat met slagroom	3,50
Beerenburg Sonnema	3,10
Bessenjenever Coebergh	3,10
Corenwijn	3,10
Waalwater (Jonge jenever)	3,10
Ketel 1 (Jonge jenever)	3,15
Bokma 9 (oude jenever)	3,10
Old Dutch (oude jenever)	6,25
Schelvispekel	3,10
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	5,00

Rum

Bacardi	
Carta Bianco	4,50
Bacardi	
Carta Negra	5,00
Bacardi	
Carta Oro	5,00
Bacardi	
Lemon	5,00
Bacardi	
8 years	8,50
Bacardi	
Oakheart Spiced Rum	4,95
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	5,00
Trois Rivières Rum	
Cuvée De L'Océan Martinique	5,00
Pusser's Old Navy Rum	
Virgin Islands	5,50
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.

SEDERT
1883



van Toor
**SHELVIS
PEKEL**



Gedistilleerd

Buitenlands / International liquors

Bombay sapphire gin	5,50
Bombay east	5,95
Bombay star	9,50
Copperhead gin	5,95
Gordon's pink gin	5,50
Hendricks gin	9,50
Tanqueray	5,95
Tanquery ten	10,50
Busnel calvados	5,50
Calvados duc de Normandie	5,95
Eristoff vodka	4,50
Jägermeister	3,50
Julia grappa	6,75
Pernod	5,60
Ricard	5,60
Sauza tequila	4,95
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
Hennessey xo	15,00
Jannea Armagnac	6,50
Martel vs	6,00
Remy Martin vsop	9,60

Likeur / liqueur

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

Whisk(e)y

Aberfeldy 12 yrs	11,50
Aultmore 12 yrs	11,50
Ballantines	4,80
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	5,00
Dalwihinie 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!

