
De Marineclub

Hartelijk welkom in het meest uniek gelegen a la carte restaurant van Den Helder- de Marineclub,

Wat kunt u bij ons verwachten?

“Pure producten, omgetoverd tot verrassende gerechten , die uw zintuigen zullen prikkelen”

De menukaart wordt door ons keukenteam met zorg samengesteld. De kaart wordt maar liefst 4x per jaar vernieuwd. Geïnspireerd door het seizoen staat de kaart vol heerlijke gerechten, met ingredienten die bij voorkeur uit de regio afkomstig zijn.

Zo halen wij onze biologisch gekweekte groenten en kruiden bij “De Groene Stek” op fort Westoever te Den Helder. De Groene Stek is een biologische kwekerij van keukenkruiden en theesoorten en is een initiatief van Judith Roelofs, afgestudeerd Arbeidstherapeute. De kwekerij biedt dagbesteding aan mensen met een beperking in diverse omstandigheden.



Rondleiding van onze medewerkers bij “De Groene Stek”

Ons team is zich continue aan het ontwikkelen en opzoek naar innovatie op het gebied van eten & drinken. De totaal beleving van wijn & spijs vinden wij dan ook erg belangrijk.

Ons team is dagelijks aan het sparren met elkaar om tot de mooiste wijn/spijs combinaties te komen waarbij de wijnen de gerechten kunnen ondersteunen, contrast kunnen aanbrengen of naadloos aansluiten bij en het gerecht versterken. Dus twijfel niet en vraag onze medewerkers naar een passende wijn bij uw gerecht(en).

Heeft u vragen over gerechten op de menukaart of heeft u een bepaald dieet, zoals glutenvrij of heeft u een lactose intolerantie, dan is dit voor ons geen probleem. U kunt uw vragen en/ of dieetwensen kenbaar maken bij uw gastvrouw/gastheer.

Lunch

2 gangen zakenlunch

Voorgerecht- hoofdgerecht

3 gangen zakenlunch

Voorgerecht- hoofdgerecht- dessert

Diner

Nieuw in ons assortiment is "CHEF'S EXPERIENCE" dit zijn menu's die bestaan uit meerdere kleinere gerechten waarbij de portionering zal worden aangepast aan het aantal gerechten. Het geheel is uiteraard maagvullend.

3 gangen Chef's experience

4 gangen Chef's experience

5 gangen Chef's experience

6 gangen Chef's experience

Voorgerechten

NOORDZEE KRABSALADE

Komkommer, koolrabi, masala crème, krokante quinoa

DUNGESNEDEN GEROOKTE LAMSBOUT

Couscous salade, radijs, ras el hanout crème

GEMARINEERDE ARTISJOK

Groene asperge, balsamico, schapenkaas

Soepen

BISQUE VAN STRANDKRABBen

Doperwten, garnalen, kervel

RUCOLA SOEP

Gerookte tomaat, krokante Serrano, pijnboompitten

Tussengerechten

GEROOKTE PALING

Gepofte biet, saus van eendenlever

BALLOTINE VAN KWARTEL EN MORIELJE

Salie gevogelte jus, crumble van pistache

Hoofdgerechten

GEGRILDE ZEEBAARS FILET

Basilicum risotto, courgette, aubergine compote, tomaten beurre blanc

RUNDER Tournedos

Gerookte pommes dauphine, tuinbonen, bospeen, rozemarijn jus

GEBAKKEN GRIETFILET

Gepofte zoete aardappel, groene asperges, Hollandaise

LANGZAAM GEGAARDE POLDERHOEN

Polderhoen ravioli, topinamboer wedges, geroosterde mais, dragon jus

Kaasplateau

Buiten en/ of binnenlandse kaas selectie geserveerd met briochebrood en compote

Nagerechten

FRAMBOOS PANACOTTA

Witte chocolade ijs, merengue, frambozen crème, citroen crumble

CLAFOUTIS VAN PERZIK

Stracciatella mousse, karamel ijs, vanille crème

TARTAAR VAN WATERMELOEN

Olijfolie ijs, chocolade bros, citroen verbena beignet

Wijnen

SABREREN

Sabreren is een eeuwenoude traditie om met een speciale sabel een fles champagne te openen zonder al te veel te verspillen en vervolgens deze uit te schenken.

Wij geven u als gast van de Marineclub de mogelijkheid om zelf een hele of halve fles Champagne te sabreren.

Wij hebben gekozen voor de Champagne René Rutat!

Wijnarrangementen

Onze passie voor wijn en pure gerechten toont zich natuurlijk in onze wijnkaart. Er worden vaak wijnen en gerechten door ons geproefd, zo ontdekken wij mooie en spannende smaakcombinaties. In contrast dan wel in harmonie. Graag willen wij onze ontdekkingen aan u laten proeven.

- 1 passend glas
- 2 passende glazen
- 3 passende glazen
- 4 passende glazen
- 5 passende glazen
- 6 passende glazen

U kunt ook kiezen voor een chauffeursarrangement, vraag uw gastvrouw/gastheer hier naar.

Mousserend

J. Laurens, Crémant de Limoux, brut, Les Graiménous, Limoux
De wijnstreek Limoux ligt in het zuiden van Frankrijk. Gemaakt volgens de 'Méthode traditionnelle' van de druiven Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac en Pinot Noir. Een rijping 'sur lattes' van maar liefst 18 maanden geeft deze Crémant een complexe geur en smaak van gedroogde vruchten, citrus en zelfs een beetje honing. Sappig, rond met rijpe fruittonen.

Champagne, René rutat, hele fles
Champagne, René rutat, halve fles

Witte Huiswijn

- Italië** La Mia Arte, grillo
Sicilië Een elegante en pure wijn met mineralen en frisse tonen van perzik, abrikoos en appel
- Frankrijk** Villa Blanche, Chardonnay
Languedoc-Roussillon Fris en fruitig, met smaken van tropisch fruit zoals mango en banaan, ondersteund door een beetje boter en vanille door de paar maanden lagering houten vaten. Een zacht smaakvolle Chardonnay.

Rode Huiswijn

- Italië** Cantine Volpi, Amonte, Barbera
Piemonte Fluweelzachte wijn met geuren van donkere bosbessen. In de smaak vol rood fruit als kersen en frambozen. Cantine Volpi onderscheidt zich door het unieke karakter van de streek en druif goed weer te geven. Al meer dan 100 jaar zijn zij een Barbera specialist.
- Spanje** Pedrera de Juan Gil, Monastrell en Shiraz
Jumilla Rijpe aroma's van zwarte bessen, bramen en pruimen. Zachte vanille en een hint van rode paprika en Mediterrane kruiden. Veel body met een sappige afdronk.

Rosé

- Zuid-Afrika** Laibach The Ladybird, organic, Cabernet Sauvignon en merlot
Stellenbosch Droge rosé met geconcentreerd fruit. De druiven worden met de hand geplukt en vervolgens een nacht in de koeling gehouden voor het behouden van primaire fruitaroma's. Bessen in de geur en wat heel typisch is voor deze rosé is de geur van wilde Cape 'fynbos' (fijn bladige planten als heester of heide).