
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

STEAK TARTAAR VAN IJSSELVALLEI RUND

Zoet zure komkommer, gele curry crème

DUNGESNEDEN GEMARINEERDE ZEEDUIVELFILET

Antiboise van tomaat en bosui

GEPOFTE BIETENSALADE

Geroosterde Noord Hollandse geitenkaas en balsamico

Soepen

VELOUTÉ VAN EEKHOORNTJESBROOD

Groene kruiden, paddenstoelen

LICHT GEBONDEN POMPOENSOEP

Geitenkaas en croutons

Tussengerechten

IN TIJM EN WITTE WIJN GESTOOFDE NOORD HOLLANDSE SNOEKBAARSFILET IN ZIJN EIGEN STOOFSAUS

TERRINE VAN GEKONFIJTE GANS

Rode wijn-laurier saus

Hoofdgerechten

HEILBOTFILET BEDEKT MET LARDO

Kalfsjus en balsamico vinaigrette

IJSSELVALLEI RUNDER TOURNEDOS

Gebakken paddenstoelen en portsaus

KABELJAUWFILET

Tomaten-basilicum compote en beurre blanc

EENDENBORST

Gekonfijte sjalot en Calvadosjus

Kaasplateau

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

Nagerechten

WENTELTEEFJE VAN SUIKERBROOD

Peren sorbetijs en vanille saus

WITTE CHOCOLADE BLONDIE MET SINAASAPPEL EN HAZELNOOT

Chocolademousse en vanille ijs

BRAMEN PANNA COTTA

Karamelijs en specerijen hangop