



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.

4 gangen Chef's experience
5 gangen Chef's experience
6 gangen Chef's experience



VOORGERECHTEN

Tartaar van vitender kalfslende met aardappelkrokant, gemarineerde shiitake en verse wintertruffel mayonaise

Gerookte heilbot met zoet zure bospeen en een tomaten avocado crème

Dun gesneden gerookte biet met krokante quinoa, Noord Hollandse geitenkaas en balsamico crème

SOEPEN

Bouillon van Waddenzee garnalen met profiteroles, tomaat en garnalen

Romige paddenstoelensoep met Reypenaer kaas en croutons

TUSSENGERECHTEN

Ballotine van wilde fazant met bosvruchtencompote en hazelnoten gevogelte jus

Geroosterde zalmfilet met frisse venkel salade en Hollandaise saus



HOOFDGERECHTEN

Gegrilde boerderij hertenrugfilet met kastanje pommes dauphine, gestoofde rode kool en specerijen jus

Ossenhaas tournedos met geroosterde eendenlever, aardappelwafel, pastinaak en zwarte wintertruffel jus

In witte wijn gestoofde Noord Hollandse snoekbaarsfilet met knolselderij, groene kruiden aardappelpuree en eigen stoofsaus

Zeeduivel gebraden in vadouvan boter met gepofte zoete aardappel, gestoofde spitskool en kalfsjus vinaigrette

KAAS

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

DESSERTS

Ananas taartje met pure chocolade mousse en toffee parfait

Stoofpeer tarte tatin met specerijen mousse, vanille crème en peren sorbet ijs

Witte chocolade panna cotta met citroen crumble en blauwe bessen sorbet ijs