
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”

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).

Lunch

2 gangen zakenlunch Voorgerecht- hoofdgerecht	16.50
3 gangen zakenlunch Voorgerecht- hoofdgerecht- dessert	20.50

De zakenlunch is te bestellen tot 15:00 uur.

Diner

Vanaf 15:00 uur kunt u het "CHEF'S EXPERIENCE" menu bestellen. Dit is een menu die bestaat uit meerdere kleinere gerechten waarbij de portionering zal worden aangepast aan het aantal gerechten. Het geheel is uiteraard maagvullend. U kunt voor wat betreft het hoofdgerecht een keuze voor vis/ vlees aangeven.

3 gangen Chef's experience	27.50
4 gangen Chef's experience	34.50
5 gangen Chef's experience	41.50
U kunt het menu eventueel uitbreiden met een kaasassortiment	8.95

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

Wijnarrangementen

Onze passie voor wijn en pure gerechten toont zich natuurlijk in onze wijnarrangementen. 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	5.75
2 passende glazen	11.25
3 passende glazen	16.50
4 passende glazen	21.50
5 passende glazen	25.50
6 passende glazen	31.50

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