



LUNCH DINER SNACKS

Interesse in onze High Tea,
High Wine, Beer of Cocktail
arrangementen?

Of wil je een feestje of zakelijke
bijeenkomst organiseren?

Wij voorzien je graag
van meer informatie.

LUNCH tot 15 uur

BROODJES | wit of bruin

OSSENHAAS CARPACCIO | 12.5
met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

GEROOKTE ZALMFILET | 13.5
met roomkaas, salade en honing-mosterd dressing

2 AMBACHTELIJKE RUNDVLEESKROKETTEN | 11.5

2 VLAAMSE KAASKROKETTEN | 11.5

2 HOLLANDSE GARNALEN KROKETTEN | 14.5
geserveerd met brood of friet en mayonaise

UITSMIJTERS | 3 eieren en 2 flinke boterhammen
MET HAM en/of KAAS | 12.5

MET SPEK | 12.5

MET CARPACCIO EN TRUFFEL | 14.5

MET GEROOKTE ZALM | 14.5

12 UURTJE VLEES | 13.5
tomatensoep, vleeskroket, spiegeleitje, ham, kaas en
salade

12 UURTJE VEGETARISCH | 12.5
tomatensoep, kaaskroket, spiegeleitje, beleggen kaas en
salade

12 UURTJE VIS | 15.5
vissoep, garnalenkroket, gerookte zalm, spiegeleitje en
salade

HOLLANDSE BIEFSTUK | ± 200gr | 23.5
met truffelsaus of pepersaus en friet met mayonaise

WIENERSCHNITZEL | 19.5
met remouladesaus, pepersaus, friet en mayonaise

LUNCH SALADES (zie dinerkaart)

SNACKS & FINGERFOOD tot sluiting van onze keuken

BREEKBROOD | (wit of bruin) met smeersels 7.5

ZOETE AARDAPPELFRIET | truffelmayonaise en parmezaan 7.5
FRIET | met Zaanse mayonaise 5.5

NACHO'S | met cheddarkaas en Mexicaanse dips 8.5
MEXICAN CHICKEN NACHO'S | pulled chicken, cheddar en dips 11.5

DOK BORRELPLANK | worst, ham, kaas, noten, brood, kipnuggets 14.5

OLD AMSTERDAM KAASTENGELS | met Thaise chilisaus 7 | 6 st

GEFRITUURDE TORPEDO GARNALEN | met Thaise chilisaus 8.5 | 4 st

CRISPY CHICKEN NUGGETS met pittige mayonaise 7.5 | 6 st

MINI FRIKANDELLEN | met mayonaise 6.5 | 8 st

RUNDVLEES BITTERBALLEN | met Zaanse mosterdmayonaise 6.5 | 6 st

GEVARIIEERDE MINI SNACKS | met diverse dips 11 | 10 st
19 | 20 st

KINDERGERECHTEN

MINI FRIKANDELLEN (4), BITTERBALLEN (3) of
KIPNUGGETS (3) | 9.5
met frietjes, mayonaise, ketchup en appelmoes

POFFERTJES | 9.5
met boter, aardbeien en poedersuiker

KINDERIJSJE | 6.5
in vrolijke dierenbeker

OLA HAND IJS | va 2
Festini peer - raketje - cornetto - schatkistje

VOORGERECHTEN tot 20:30 uur

BROOD | 7.5 
(wit of bruin) met smeersels

OSSENHAASCARPACCIO | 13.5
met truffel, kappertjes, pijnboompitten, parmezaan en rucola

PROSCIUTTO DI PARMA | 12.5
Italiaanse gedroogde ham met meloen

SALADE BURRATA | 12.5 
romige mozzarella uit Puglia met tomaat, basilicumpesto en olijfolie

SALADE GEITENKAAS | 11.5
salade van rode bietjes, mesclun, walnoten en milde geitenkaas

TONIJN TATAKI | 14.5
tataki van Saku tonijn met sesam, Japanse soja en wasabi

GRAVAD LAX SHASIMI | 13.5
gemarineerde Scandinavische zalm met honing moster saus

HOLLANDSE GARNALEN KROKETJES | 14.5
2 stuks geserveerd met stokbrood en whiskysaus


SCAMPI PIL PIL | 14.5
6 gepelde Black Tigers met knoflook, Spaanse peper en lente-ui

VISSOEP | 12.5
stevig gevulde soep met zeevis en garnalen

TOMATENSOEP | 8.5 
huisgemaakte tomatensoep met of zonder balletjes

MAALTIJD SALADES

ZEEVIS SALADE | 17.5
salade met gerookte vis, garnalen en krabsalde

SALADE GEITENKAAS | 14.5 
salade van rode bietjes, mesclun, walnoten en milde geitenkaas

CLASSIC CEASAR | 16.5
salade met kip, bacon, croutons, parmezaan, kappertjes en anjovis

salades worden geserveerd met vers gebakken brood en kruidenboter

HOOFDGERECHTEN tot 20:30 uur

worden geserveerd met friet en mayonaise

CHEF SPECIAL | wisselende prijs
speciaal door onze keuken aanbevolen (seizoens)gerecht

VIS & GAMBA'S | 24.5
combinatie van zeevis en gamba's met kreeftenjus

ZALM | 23.5
Noorse zalmfilet met huisgemaakte remouladesaus en citroen

PASTA NERO & GAMBA | 24.5
8 gepelde grote garnalen met zwarte pasta en romige knofooksaus

PASTA FUNGHI | 21.5 
verse pasta met paddenstoelen, roomsaus, verse spinazie, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en lente-ui

HOLLANDSE BIEFSTUK | ± 200gr | 23.5
met truffelsaus of pepersaus

VARKENSHAAS & BACON | 21.5
met champignons en roomsaus of pepersaus

WIENERSCHNITZEL | 19.5
met remouladesaus of pepersaus
* met bonne femme van champignons, ui en spekjes +3

DOK SPARERIBS | ± 800gr | 26.5
botermalse gemarineerde varkensribs | sweet bbq of hot chipotle

KIPSATE | 2 x 100 gr | 19.5
sate van gemarineerd kippendijen met pindasaus, kroepoek en atjar
* extra sateh |+6.5 per stok

BIJGERECHTEN

ZOETE AARDAPPELFRIET | truffelmayo, parmezaan en bosui | 7.5

FRIET | met Zaanse mayonaise | 5.5

AMERICAN COLESLAW | met tuinkruidendressing | 5.5

SWEET CORN | geroosterde zoete maiskolf | 5.5

DESSERTS

DOK SEASON | wisselende prijs
dessert afgestemd op het seizoen

THE JAR | 9.5
tropisch mango-kokos dessert in glas met sorbetijs

CREME BRULEE | 9.5
gekaramelliseerde vanillepudding met vanilleroomijs

DAME BLANCHE | 9.5
vanilleroomijs met warme Belgische chocolade

APPELTAARTJE | 8.5
met vanilleroomijs en slagroom

SAY CHEESE | 11.5
3 kazen met appelstroop, notenbrood en vijgen
*maak je kaasplankje extra lekker,
bestel er een glaasje rode port bij!*

SPECIALE KOFFIES

IERSE KOFFIE | 8.9
met Ierse whisky, bruine suiker en slagroom

ITALIAANSE KOFFIE | 8.9
met Amaretto di Saronno en slagroom

SPAANSE KOFFIE | 8.9
met Tia Maria of Licor 43 en slagroom

FRANSE KOFFIE | 8.9
met Grand Marnier en slagroom

BAILEYS KOFFIE | 8.9
met Baileys Irisch Cream en slagroom

BISTRO • BAR • HOTEL