

# Welcome / Willkommen in Grand Café Nautique!

Welcome to Grand Café Nautique, a place where you can enjoy breakfast in the morning air, indulge in a hearty lunch, savor a good drink, or dine while watching the ships pass by. No stiff tablecloths, but with a sunny terrace where you can relax. With all the delicious offerings from our open kitchen and the dynamic atmosphere on the water, you will find yourself wanting to experience it all.

Wilkommen im Grand Café Nautique, einem Ort, an dem Sie im Morgenlicht frühstücken, ausgiebig zu Mittag essen, ein gutes Glas trinken oder köstlich zu Abend essen können, während die Schiffe vorbeigleiten. Ohne steife Tischdecken, aber mit sonniger Terrasse, wo Sie sich herrlich entspannen können. Mit all den Köstlichkeiten aus unserer offenen Küche und der Dynamik auf dem Wasser werden Sie hier Augen und Ohren haben.





### **Gebäck** HOLTKAMP

Apfelstreuselkuchen Karottenkuchen Schokoladenkuchen Torte der Stunde Schlagsahne	5,50 5,75 5,75 5,75 0,50
Snacks	
Hausgeröstete Nüsse deluxe	4,75
Oliven	4,75
Ofenfrisches Brot mit Kräuterbutter und aioli	5,75
Käseplatte "Zilte Milde" und "Vlaardingsche ouwe"	
mit grober Senf	7,00
Holtkamp-Rindfleischkroketten mit Senf (6st.)	8,00
Cheddar-Käse-Jalapeños mit Chilisauce (6st.)	7,00
Torpedo-Garnelen mit Chilisauce (6st.)	7,00
Tatsuta-Hähnchenstücke mit Chilisauce (6st.)	8,00
Calamari mit Aioli	8,75
Nachos aus dem Ofen 🥑	9,50
Cheddar   saure Sahne   Guacamole   Jalapeños	
Frühligszwiebeln   Tomatensalsa	
Warme Snackplatte (12st.)	<b>15,50</b>
Bitterballen   Cheddar-Käse-Jalapeños   Torpedo-Garnelen	
Tatsuta-Hähnchenstücke	
Warme/Kalte Snackplatte	17,50
Gemisschte Nüsse   Oliven   "Vlaardingsche ouwe" Käse   "Zilte Milde" Käse   Bitterballen   Cheddar-Käse-Jalapeños	

Torpedo-Garnelen | Tatsuta-Hähnchenstücke



# Mittagsgerichte bis 17 Uhr

Landbrot; mais oder dunkel

Offenes Sandwich Carpaccio	14,75
Trüffel-Mayonnaise   Kapern   Pinienkerne	
Parmesankäse   Speckstücke   Rucola	
Toast mit Avocado 🎻	12,75
Hummus   Frühlingszwiebeln   vegane Basilikum-Mayonnai	se
gebratene Pilzmischung	
Brioche-Bun mit pulled Lachs	14,75
Schonend gegarter Lachs   Sriracha-Mayonnaise   Furikake	;
Wasabi-Crumble   Little Gem	
Delta Clubsandwich	13,50
Gebratene Hähnchenbrust   Eiersalat   Tomate   Gurke   S	peck
Little Gem   Senfmayonnaise	
Wrap mit Hähnchen	12,50
Tortilla   Hähnchenbrust   Little Gem   süß-sauer Gurke	
Erdnussdressing   Cashewnüsse	
Kroketten mit Brot oder Pommes frites	12,75
Wahlweize Rindfleischkroketten   Garnelenkroketten	
Käsekroketten	
Croque monsieur	8,75
"Zilte Milde" käse   Bauernschinken   Gruyère	
Croque madame	9,50
"Zilte Milde" käse   Bauernschinken   Béchamelsauce   Gru Spiegelei	ıyère



DELTA HOTEL	
Mittagsangebot "Delta" Zwei Sandwiches   Carpaccio   Rindfleischkrokette	16,50
Suppe   Rohkostsalat "Ocean"	16,75
Zwei Sandwiches   Thunfischsalat   Holländische Garnelenkrokette   Suppe   Rohkostsalat "Nautique" Zwei Sandwiches   Hummus/Avocado   Käsekrokette   Sup Rohkostsalat	<b>16,50</b> pe
Spiegeleier / Omeletten	
Spiegeleier Bauernschinken   Speck   "Zilte Milde" käse   Roastbeef	12,00
(Zwei Belägen nach Wahl. 1,25 extra pro Füllung)  Omelett  Pilze   Kartoffeln   Speck   Zwiebeln   Paprika	12,50
Pinsa	
"Margherita"	12,75
Tomatensauce   Mozzarella   Oregano   Rucola   Basilikum "Ziegenkäse" Wiecher Ziegenkäse   getrocknete Tomaten   Speck	14,50

# Tomatensauce | Mozzarella | Oregano | Rucola | Basilikumöl "Ziegenkäse" Wiecher Ziegenkäse | getrocknete Tomaten | Speck | rote Zwiebeln | Walnüsse | Rucola "Meatlovers" Tomatensauce | Pepperioni | Prosciutto | Salami | Mozzarella | Chiliöl | Rucola

# Brot und Häppchen

Ofenfrisches brot	5,75
Kräuterbutter   Aioli	
Ein halbes Dutzend Austern	22,50
6 Zeeland Creuses   Schalottenvinaigrette   Zitrone   Pfeffer	1
Auster pro Stück	4,00
Zeeland Creuse   Schalottenvinaigrette   Zitrone   Pfeffer	-

Salate	
Buddha Bowl	13,50
Perlcouscous   Avocado   süß-sauer Gurke	
gerösterter Kürbis   Kirschtomate   Erdnussdressing	
Caesar-Salat	16,75
Römersalat   Caesar-Dressing   Sardellen   gebratene	
Hühnerbrust   Croutons   Tomate   gekochtes Ei   Speck	
	16,50
Weicher Ziegenkäse   Senfdressing   Pekannüsse   getroo Tomaten   geröstete Paprika   Mesclun-salat	cknete
Suppen	
Tom Kha Kai	8,75
Kokosmilch   Hühnerbrühe   Zitronengras   Kaffirlimette	rote
Chili   Koriander   Frühlingsswiebeln   Sojaprossen	
Französiche Zwiebelsuppe	8,75
	8,75
Französiche Zwiebelsuppe 🕖 Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck	8,75 spreis
Französiche Zwiebelsuppe  Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck    Suppe der Woche  Tages	•
Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck   Suppe der Woche Tages  Vorspeisen (nach 17 Uhr)	spreis
Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck   Suppe der Woche  Tages  Vorspeisen (nach 17 Uhr)  Carpaccio  Trüffelmayonnaise   Kapern   Pinienkerne   Parmesankäse	spreis 14,50
Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck    Suppe der Woche  Tages  Vorspeisen (nach 17 Uhr)  Carpaccio  Trüffelmayonnaise   Kapern   Pinienkerne   Parmesankäse Speckstücke   Rucola	spreis 14,50 e
Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck    Suppe der Woche  Tages  Vorspeisen (nach 17 Uhr)  Carpaccio  Trüffelmayonnaise   Kapern   Pinienkerne   Parmesankäse Speckstücke   Rucola Lachsmosaik	spreis 14,50
Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck    Suppe der Woche  Tages  Vorspeisen (nach 17 Uhr)  Carpaccio  Trüffelmayonnaise   Kapern   Pinienkerne   Parmesankäse Speckstücke   Rucola	spreis 14,50 e
Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck    Suppe der Woche  Tages  Vorspeisen (nach 17 Uhr)  Carpaccio  Trüffelmayonnaise   Kapern   Pinienkerne   Parmesankäse Speckstücke   Rucola Lachsmosaik eingelegter Lachs   Nori-Blatt   knusprige Lachshaut   Limettenmayonnaise   Tobiko-Eier	spreis 14,50 e
Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck    Suppe der Woche  Tages  Vorspeisen (nach 17 Uhr)  Carpaccio  Trüffelmayonnaise   Kapern   Pinienkerne   Parmesankäse Speckstücke   Rucola Lachsmosaik eingelegter Lachs   Nori-Blatt   knusprige Lachshaut   Limettenmayonnaise   Tobiko-Eier	spreis  14,50 e    15,25
Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck    Suppe der Woche  Tages  Vorspeisen (nach 17 Uhr)  Carpaccio  Trüffelmayonnaise   Kapern   Pinienkerne   Parmesankäse  Speckstücke   Rucola  Lachsmosaik  eingelegter Lachs   Nori-Blatt   knusprige Lachshaut    Limettenmayonnaise   Tobiko-Eier  Burrata	spreis  14,50 e    15,25
Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck    Suppe der Woche  Tages  Vorspeisen (nach 17 Uhr)  Carpaccio  Trüffelmayonnaise   Kapern   Pinienkerne   Parmesankäse Speckstücke   Rucola  Lachsmosaik  eingelegter Lachs   Nori-Blatt   knusprige Lachshaut    Limettenmayonnaise   Tobiko-Eier  Burrata  Panzanella   Kirschtomate   Rucola   rote Zwiebel   Croute Basilikum   Balsamico-Glasur	spreis  14,50 e    15,25
Thymian   Kreuzkümmel   Senf   Käsegebäck    Suppe der Woche  Tages  Vorspeisen (nach 17 Uhr)  Carpaccio  Trüffelmayonnaise   Kapern   Pinienkerne   Parmesankäse Speckstücke   Rucola  Lachsmosaik  eingelegter Lachs   Nori-Blatt   knusprige Lachshaut    Limettenmayonnaise   Tobiko-Eier  Burrata  Panzanella   Kirschtomate   Rucola   rote Zwiebel   Croute Basilikum   Balsamico-Glasur	spreis  14,50 e    13,50 ons    14,75

Geräucherter Schweinebauch | Hoisin-Sauce |

Frühlingszwiebeln | süß-sauer Gurke | rote Zwiebel

**Bao Bun** 

14,50



#### Hauptgerichte (nach 17 Uhr)

Haussteak 32,50

Geschmorte Rinderbäckchen | Rucola-Kartoffelstampf | getrocknete Tomaten | Zwiebel-Crumble | Kalbsjus

Lachsfilet 28,50

Kräuterkruste | Pastinakencreme | grüne Bohnen | cremige Hummersauce | Estragonöl

**Dry-aged Entrecôte 200 gramm** 

34,50

Pomme Pont Neuf | gerösteste alte Möhren | Babymais | knusprige Austernpilze | Knoblauchjus

Gambas-spieß 29,50

Geschälte Gambas | Jakobsmuscheln | geröstete Kürbiscreme | Pak Choi | Gelbe Currysauce

#### Vegetarisch

Blumenkohl-Tandoori 🥑

21,50

Tandoori-Gewürze | Paprika | griechischer Joghurt | Knoblauch | Chiliflocken | Koriander | Naan-Brot

Lasagne **21,50** 

Vegetarisches Hachfleisch | Béchamel | Tomate | Karotte | Zwiebel | Knoblauch | Parmesan

#### Fisch de luxe

(ab zwei Personen)

45,00 p.p.

Zeeland Creuse | geräucherter lachs | Thunfisch tataki | Brioche Toast

\* \* \*

Gambas | Lachsfilet | Jakobsmuscheln | Miesmuscheln | Pommes | Salat



## Klassiker (den ganzen Tag)

# Ergänzungen

Pommes mit Mayonnaise	4,75
Süßkartoffelpommes mit Trüffelmayonnaise	5,00
Süßkartoffelpommes mit Trüffelmayonnaise und	
Parmesankäse	5,25
Gebratenes Gemüse mit Knoblauch und Zwiebeln	4,75
Rohkostsalat mit Kräuterdressing	4,50



#### Nachspeisen

1146115PC15C11
Bastogne-Tiramisu 10,75
Mascarpone   Espresso   Schokoladeneis   karamellisierte
Haselnüsse
Zitronen-Crème Brûlée 10,50
Zitrone   Vanille   brauner Zucker   Vanille-Bourbon-Eis
Sorbetbecher 9,50
Blutorangensorbet   Mangosorbet   Melonensorbet
Passionsfruchtscoulis   frisches Obst
"Heften" (ab 2 personen) 11,50
Eine Auswahl verschiedener Desserts
Eiskugel pro Stück 2,25
Schokoladeneis   Vanilleeis   Blutorangensorbet
Mangosorbet   Melonensorbet
Käseplatte 12,50
Verschiedene Käsesorten   Nüsse   getrochnete Feigen
Quittengelee   Früchtebrot

#### Menü Kombuis (nach 17 Uhr)

Kombüsemenü 3-Gänge 46,50 Kombüsemenü 4-Gänge 52,50

Alle Kurse können separat bestellt werden. Pommes und Mayonnaise sind nicht enthalten. Zum Menü kann eine Weinbegleitung vorgeschlagen werden.

