



# Hotel Den Helder

HOTEL • RESTAURANT • BOWLING • WOODY'S GOLF



## WELKOM

HOTEL DEN HELDER IS EEN FAMILIEHOTEL,  
WAAR KWALITEIT EN GEZELLIGHEID CENTRAAL STAAN

IN ONS RESTAURANT MET FRAAIE SERRE KUNT U  
GEBRUIK MAKEN VAN ONTBIJT, LUNCH OF DINER

ONS À LA CARTE MENU IS SAMENGESTELD UIT  
DIVERSE GEVARIEERDE VLEES-, VIS- EN  
VEGETARISCHE GERECHTEN

DAARNAAST HEBBEN WE EEN DAGELIJKS WISSELEND  
DRIEGANGENMENU VOOR € 24,50

DE LUNCH WORDT GESERVEERD VAN 12.00-17.00 U.  
HET DINER WORDT GESERVEERD VANAF 17.00 U.

WIJ WENSEN U EEN AANGENAAM VERBLIJF

## ALLERGENEN



EI



GLUTEN



MELK



NOTEN



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SELDERIJ



SESAMZAAD



VIS



WEEKDIEREN



SOJA



MOSTERD

# KOUDE VOORGERECHTEN

## COLD STARTERS KALTE VORSPEISEN

### BROODPLANKJE BREEKBROOD



BREEKBROOD MET TAPENADE EN KRUIDENBOTER  
BREAD WITH TAPENADE AND GARLIC-BUTTER  
BROT MIT TAPENADE UND KRÄUTERBUTTER

€ 4,50

### CARPACCIO VAN HUISGEROOKT RUNDVLEES



RUNDERCARPACCIO MET RUCOLA, PARMEZAANSE KAAS, PIJNBOOMPITTEN EN BALSAMICOSTROOP  
CARPACCIO WITH RUCOLA, PARMESAN, PINE NUTS AND BALSAMIC SYRUP  
CARPACCIO MIT RUCOLA, PARMESANKÄSE, PINIENKERNEN UND BALSAMICO SIRUP

€ 12,50

### TARTAAR VAN ZALM



ZALMTARTAAR MET KAPPERTJES EN MIERIKSWORTELSAUS  
CHOPSALMON WITH CAPER AND HORSERADISH-DRESSING  
TATAR VON LACHS MIT KAPER UND MEERRETTIG-SAUCE

€ 12,50

### VISPLATEAU



TRIO VAN HOLLANDSE GARNALEN, GEROOKTE ZALM EN MAKREEL, GESERVEERD MET STOKBROOD EN COCKTAILSAUS  
TRIO OF DUTCH SHRIMPS, SMOKED SALMON AND MACKEREL WITH TOAST AND COCKTAILSAUCE  
TRIO VON HOLLÄNDISCHE GARNALEN, GERÄUCHERTER LACHS UND MAKRELE MIT TOAST UND COCKTAIL-SAUCE

€ 12,50

### CARPACCIO VAN RODE BIET



CARPACCIO VAN RODE BIET, GEITENKAAS, PIJNBOOMPITTEN, RUCOLA EN HONING  
BEETROOT CARPACCIO WITH GOATSHEESE, PINE NUTS, RUCOLA AND HONEY  
ROTE BEETE CARPACCIO, ZIEGENKÄSE, PINIENKERNEN, RUCOLA UND HONIG

€ 12,50

## SOEPEN

### SOUP SUPPE

#### POMODORISOEP



POMODORISOEP MET KRUIDENCROUTONS EN PESTO CRÈME FRAICHE  
POMODORISOUP WITH HERB CROUTONS AND PESTO CRÈME FRAICHE  
POMODORISUPPE MIT WÜRZE-CROUTONS UND PESTO CRÈME FRAICHE

€ 6,50

#### KIPPENSOEP



KIPPENSOEP MET KRUIDENCROUTONS  
CHICKENSUP WITH SPICED CROUTONS  
HÜHNERSUPPE MIT WÜRZE-CROUTONS

€ 6,50

#### KAASSOEP



KAASSOEP MET PETERSELIE-OLIE EN KRUIDENCROUTONS  
CHEESE-SOUP WITH PARSLEY-OIL AND SPICED CROUTONS  
KÄSE-SUPPE MIT PETERSILIE-ÖL UND WÜRZE-CROUTONS

€ 6,50

## WARME VOORGERECHTEN

### HOT STARTERS WARME VORSPEISEN

#### KNOFLOOKGAMBA'S



GEBAKKEN GAMBA'S MET KNOFLOOK EN CHILIPEPER  
FRIED GAMBA'S WITH GARLIC AND CHILI PEPPER  
GEBACKENEN GAMBA'S MIT KNOBLAUCH UND CHILI-PFEFFER

€ 8,50

#### RAVIOLI MET TOMATENSAUS



RAVIOLI MET RUCOLA EN PARMEZAANSE KAAS  
RAVIOLI WITH RUCOLA AND PARMESAN  
RAVIOLI MIT RUCOLA UND PARMESANKÄSE

€ 8,50

#### HOTWINGS MET CHILISAUS



GEFRITUURDE HOTWINGS MET CHILISAUS  
FRIED HOTWINGS WITH CHILI-SAUCE  
GEFRITIERTEN HOTWINGS MIT CHILI-SAUCE

€ 8,50

# SALADES

## SALADS

## SALAT

### CEASARSALADE



GEMENGDE SLA MET ANSJOVISFILET, KRUIDENCROUTONS, KIPFILET EN PARMEZAANSE KAAS  
MIXED SALAD WITH ANCHOVY, SPICED CROUTONS, CHICKENBREAST AND PARMESAN  
GEMISCHTER SALAD MIT ANSCHOVIS, WÜRZE-CROUTONS, HÜHNERBRÜST UND PARMESAN

€ 8,50

### LAMSRACKSALADE



GEPANEERDE LAMSRACK OP SALADE MET GROENE KRUIDENDRESSING EN WALNOTEN  
BREADED RACK OF LAMB ON SALAD WITH DRESSING AND WALNUTS  
PANIERTEN LAMMRÜCKEN AUF SALAD MIT GEWÜRZ-DRESSING UND WALNÜSSE

€ 8,50

### SALADE CAPRESE



MET MINI MOZZARELLA EN BASILICUMDRESSING  
WITH MOZZARELLA AND BASIL-DRESSING  
MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM-DRESSING

€ 8,50

# HOOFDGERECHTEN VLEES

## MAIN COURSES MEAT

## HAUPTSPEISEN FLEISCH

### TOURNEDOS



BIEFSTUK VAN DE HAAS MET WOKGROENTE, GEBAKKEN KRIELTJES EN CHAMPIGNON-COGNAC SAUS  
BEEF TENDERLOIN WITH VEGETABLES, BAKED POTATOES AND MUSHROOM-COGNAC SAUCE  
RINDERFILET MIT GEMÜSE, GEBACKENER KARTOFFELN UND CHAMPIGNON-COGNAC SAUCE

€ 24,50

### ANGUS



VLEES VAN HET ANGUS RAS MET CHAMPIGNONS, UIEN, GEBAKKEN KRIELTJES EN SAUS VAN GEPOFTE KNOFLOOK  
ANGUSBEEF WITH MUSHROOMS, ONIONS, BAKED POTATOES AND SAUCE OF ROASTED GARLIC  
ANGUSRINDFLEISCH MIT CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, GEBACKENER KARTOFFELN UND SAUCE VON GERÖSTETEN KNOBLAUCH

€ 21,50

### SPARERIBS



HUISGEMARINEERDE SPARERIBS MET WOKGROENTE, FRITES EN KOUDE SAUZEN  
HOMEMADE MARINATED SPARERIBS WITH STIR FRY VEGETABLES, CHIPS AND COLD SAUCES  
HAUSGEMACHTE MARINIERTE SPARERIBS, POMMES FRITES UND KALTER SAUCEN

€ 21,50

### VARKENSHAASMEDAILLONS



MET WOKGROENTEN, SCHORSENERENCHIPS EN JUS JUS DE VEAU  
PORK TENDERLOIN WITH STIR FRY VEGETABLES, OYSTERPLANT-CHIPS AND GRAVY  
SCHWEINEFILET MIT GEMÜSE, SCHWARZWURZEL-CHIPS UND KALBSBRÜHE

€ 21,50

### KIPROULEAU



KIPFILET, GEVULD MET BOSPADDESTOELEN, MET PISTACHE CRUMBLE, GEWOKTE GROENTEN, GEBAKKEN KRIELTJES EN DRAGONSAUS  
CHICKENBREAST WITH MUSHROOMS WITH PISTACHIO CRUMBLE, STIR FRY VEGETABLES, BAKED POTATOES AND TARRAGONSAUCE  
HÜHNERBRUST GEFÜLLT MIT PILZE, MIT PISTAZIE-KRÜMEL, PFANNENGERUHRTEN GEMÜSE, KARTOFFELN UND ESTRAGONSAUCE

€ 21,50

### GETRANCHEERDE BAVETTE



MAGER RUNDVLEES, GEBAKKEN IN GEHAKTE GROENE KRUIDEN, MET GEWOKTE GROENTEN, GEBAKKEN KRIELTJES EN RODE UI-SAUS  
LEAN BEEF FILLET, FRIED IN GREEN HERBS, WITH STIR FRY VEGETABLES, BAKED POTATOES AND RED ONION-SAUCE  
MAGERES RINDFLEISCH, GEBACKEN IN GRÜNEN GEWÜRZ MIT PFANNENGERUHRTEN GEMÜSE, KARTOFFELN UND ROTE ZWIEBELN-SAUCE

€ 21,50

### GEROOKTE RIBROAST



VARKENSRIJBSTUK MET CHAMPIGNON, UI, GEWOKTE GROENTEN, GEBAKKEN KRIELTJES EN KRUIDENBOTER  
RIBROAST WITH MUSHROOMS, ONIONS STIR FRY VEGETABLES, POTATOES AND GARLIC-BUTTER  
SCHWEINKOTELETT MIT CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, PFANNENGERUHRTEN GEMÜSE, KARTOFFELN UND KRÄUTERBUTTER

€ 21,50

## HOOFDGERECHTEN VIS

### MAIN COURSES FISH HAUPTSPEISEN FISCH

#### ZALMFILET

GEBAKKEN ZALMFILET MET PETERSELIEBOTER, WOKGROENTEN EN RISOTTO VAN ZONGEDROOGDE TOMATEN  
FRIED SALMONSLICE WITH PARSLEYBUTTER, STIR FRY VEGETABLES AND SUNDRIED TOMATO-RISOTTO  
GEBRATEN LACHSFILET MIT PETERSILIEBUTTER, PFANNENGERUHRTEN GEMÜSE UND SONNE-GETROCKNETEN TOMATEN-RISOTTO

€ 21,50

#### TONGFILET

GEGAARD IN WITTE WIJN, MET WOKGROENTEN, GEBAKKEN KRIELTJES, KAPPERTJES EN HOLLANDSE GARNALEN  
FILET OF SOLE, GRILLED IN WHITE WINE, WITH STIR FRY VEGETABLES, CAPERS AND DUTCH SHRIMPS  
SEEZUNGENFILET, GEBACKEN IN WEISSWEIN, MIT PFANNENGERUHRTEN GEMÜSE, KAPERN UND HOLLÄNDISCHE GARNELEEN

€ 21,50

#### KABELJAUW PAPILOTTE

PAKKETJE KABELJAUW MET HUISGEMAAKTE VISKRUIDEN EN GROENTE  
CODFISH WITH VEGETABLES AND HOMEMADE FISH SPICES  
KABELJAU MIT GEMÜSE UND HAUSGEMACHTE FISCHGEWÜRZ

€ 21,50

## VEGETARISCHE GERECHTEN

### VEGETARIAN DISHES VEGETARISCHE SPEISEN

#### QUICHE

MET BROCCOLI EN GEITENKAAS  
WITH BROCCOLI AND GOAT CHEESE  
MIT BROKKOLI UND ZIEGENKÄSE

€ 16,50

#### RATATOUILLE

GROENTENSTOOPOT MET KURKUMARIJST  
VEGETABLE STEW WITH KURKUMA RICE  
GEMÜSE-EINTOPF MIT KURKUMA REIS

€ 16,50

#### PADDENSTOELENPAKKETJE

TORTILLA GEVULD MET BOSPADDENSTOELENRAGOUT  
TORTILLA, STUFFED WITH MIXED MUSHROOMRAGOUT  
TORTILLIA, GEFÜLLT MIT PILZERAGOUT

€ 16,50

# NAGERECHTEN

## DESSERTS

### TRIO VAN CHOCOLADE



COMBINATIE VAN EEN BROWNIE, CHOCOLADE-IJS EN WITTE CHOCALDE

CHOCOLATE TRIO

SCHOKO TRIO

€ 7,50

### FRAMBOZEN - CHEESECAKE



OP EEN BODEM VAN KOEK

RASBERRIE-CHEESECAKE

HIMBEERE-KÄSEKUCHE

€ 7,50



### COUPE HOTEL DEN HELDER

VANILLE - IJS MET BAILEYS, CHOCOLADESAUS EN SLAGROOM

VANILLA - ICE, BAILEYS, CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM

VANILLEEIS MIT BAILEYS, CHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGSAHNE

€ 7,50

### DAME BLANCHE



VANILLE - IJS MET WARME CHOCOLADESAUS EN SLAGROOM

VANILLA-ICE WITH HOT CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM

VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGSAHNE

€ 7,50

### WARME APPELCRUMBLE MET CUSTARDSAUS



GESERVEERD MET CUSTARDSAUS EN SLAGROOM, GANEERD MET EEN APPELTJE VAN MARSEPEIN

WARM APPELCRUMBLE WITH CUSTARDSAUCE

WARMES APPELKRUME-KUCHE MIT VANILLESAUCE

€ 7,50

### PARFAIT VAN AMARENKERSEN MET MERENGUE



HUISGEMAAKTE PARFAIT, GESERVEERD MET AMARENKERS EN STUKJES MERENGUE EN GESLAGEN SLAGROOM

PARFAIT, MADE OF AMARENACHERRIES

PARFAIT VON AMARENAKIRSCH

€ 7,50



# DRANKEN

## KOFFIE, THEE

KOFFIE	€ 2,00
KOFFIE VERKEERD	€ 2,50
ESPRESSO	€ 1,80
CAPPUCCINO	€ 2,50
LATTE MACCHIATO	€ 2,75
KOFFIE MET GEBAK	€ 4,50
THEE	€ 1,75

## KOFFIESPECIALITEITEN

IRISH COFFEE	€ 6,00
FRENCH COFFEE	€ 6,00
ITALIAN COFFEE	€ 6,00
SPANISH COFFEE	€ 6,00
BAILEYS COFFEE	€ 6,00

ALLE KOFFIEVARIANTEN ZIJN  
OOK DÉCAFE VERKRIJGBAAR

## ZUIVEL

MELK	€ 2,00
CHOCOMEL	€ 2,50
FRISTI	€ 3,00
WARME CHOCO	€ 3,00

## BIEREN

GROLSCH VAAS	€ 3,00
GROLSCH FLUITJE	€ 2,50
GROLSCH 0,5 LTR.	€ 5,75
PALM	€ 3,25
FLESJE KORENWOLF	€ 3,25
FLESJE LACHOUFFE	€ 3,25
FLESJE DUVEL	€ 3,75
FLESJE GRIMBERGEN	€ 3,75
FLESJE LIEFMANS	€ 3,25
FLESJE STENDER 0,5 %	€ 3,25
FLESJE RADLER	€ 3,25

## APERATIEVEN

MARTINI	€ 3,25
SHERRY	€ 3,25
PORT	€ 3,25
CAMPARI	€ 3,25

## HUISWIJN

ROOD	€ 3,50
ZOET WIT	€ 3,50
DROOG WIT	€ 3,50
ROSÉ	€ 3,50

## FRISDRANKEN

SINAS	€ 2,00
COLA	€ 2,00
COLA LIGHT	€ 2,00
7-UP	€ 2,00
CASSIS	€ 2,00
TONIC	€ 2,00
BITTER LEMON	€ 2,00
IJSTHEE	€ 2,30

## SAPPEN

APPELSAP	€ 2,00
TOMATENSAP	€ 2,00
VERSE JUS D'ORANGE	€ 3,00

## MINERAALWATERS

SPA BLAUW	€ 2,00
SPA ROOD	€ 2,00

## GEDESTILLEERD

JONGE JENEVER	€ 2,75
OUDE JENEVER	€ 2,75
BESSENJENEVER	€ 2,75
VIEUX	€ 2,75
BEERENBURG	€ 2,75
JÄGERMEISTER	€ 2,75
BACARDI	€ 3,75
GIN	€ 3,75
WODKA	€ 3,75
SAMBUCA	€ 4,00
LICOR 43	€ 4,00
WHISKY	VANAF € 4,00
COGNAC	VANAF € 6,25

## LIKEUR

APFELKORN	€ 2,75
PASSOA	€ 3,25
SAFARI	€ 3,25
PISANG AMBON	€ 3,25
BOSWANDELING	€ 3,25
MALIBU	€ 4,00
TIA MARIA	€ 4,00
DRAMBUIE	€ 4,00
AMARETTO	€ 4,00
COINTREAU	€ 4,00
GRAND MARNIER	€ 4,00
KAHLUA	€ 4,00
BAILEYS	€ 4,00
DIV. BINNENL. LIKEUR	€ 3,25
DIV. BUITENL. LIKEUR	€ 4,00



# Hotel Den Helder

HOTEL • RESTAURANT • BOWLING • WOODY'S GOLF

## LUNCHKAART

### SOEPEN

POMODORISOEP	€ 5,50
<i>(VAN VERSE POMODORI - TOMAAT MET EEN VERRASSENDE GARNITUUR VAN GROENTES EN KIP, GESERVEERD MET BASILICUMROOM)</i>	
DAGSOEP	€ 5,50

### BROODJES

PANINI MOZZARELLA	€ 4,50
<i>(GEGRILDE PANINI MET TOMAAT, MOZZARELLA EN BASILICUMPESTO)</i>	
PANINI GEITENKAAS	€ 4,50
<i>(GEGRILDE PANINI MET GEITENKAAS, RUCOLA, HONING EN WALNOOT)</i>	
BAQUETTE GEZOND	€ 4,00
BAQUETTE OLD AMSTERDAM	€ 4,00
BAQUETTE BEENHAM	€ 4,00

### TOSTI'S

HOTEL DEN HELDER	€ 3,50
<i>(MET HAM, KAAS, TOMAAT, UI EN KRUIDENBOTER)</i>	
HAM, KAAS OF HAM/KAAS	€ 3,50
HAWAII	€ 3,50

### UITSMIJTER

<i>(VAN 3 EIENEN)</i>	
KAAS	€ 7,50
HAM OF HAM/KAAS	€ 7,50
SPEK	€ 7,50

### OMELETTEN

KAAS	€ 7,50
HAM OF HAM/KAAS	€ 7,50
CHAMPIGNON	€ 7,50
BOEREN	€ 7,50

### PLATEGERECHTEN

SCHNITZEL	€ 12,50
SPARERIBS	€ 12,50
GEPANEERDE SCHOLFILET	€ 12,50
<i>(ALLE PLATE-GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES EN SALADE)</i>	

### DIVERSEN

TWAALFUURTJE	€ 8,50
<i>(DRIE SNEETJES BROOD MET HAM, KAAS KROKET EN EEN KOPJE DAGSOEP)</i>	
GRIEKSE SALADE	€ 10,50
<i>(SALADE VAN RIJPE TOMATEN, RODE UI, GROFGESNEDEN KOMKOMMER, FETA KAAS, GEMENGD MET OLIJFOLIE EN OREGANO)</i>	
BROODPLANKJE	€ 3,50
<i>(DIVERSE SOORTEN BROOD MET KRUIDENBOTER, TAPENADE, OLIE EN ZEEZOUT)</i>	

DE LUNCHKAART WORDT GESERVEERD TOT 17.00 U.



# *Iets te vieren ?*

EEN PERSONEELS- OF VERJAARDAGSFEEST,  
EEN FAMILIEFEEST OF EEN BRUILOFT?

WIJ VERZORGEN GRAAG UW :

RECEPTIE  
VERJAARDAG  
JUBILEUM  
FEESTAVOND  
BRUILOFT  
VERGADERING  
LUNCH  
DINER

## *Het kan in Hotel Den Helder*