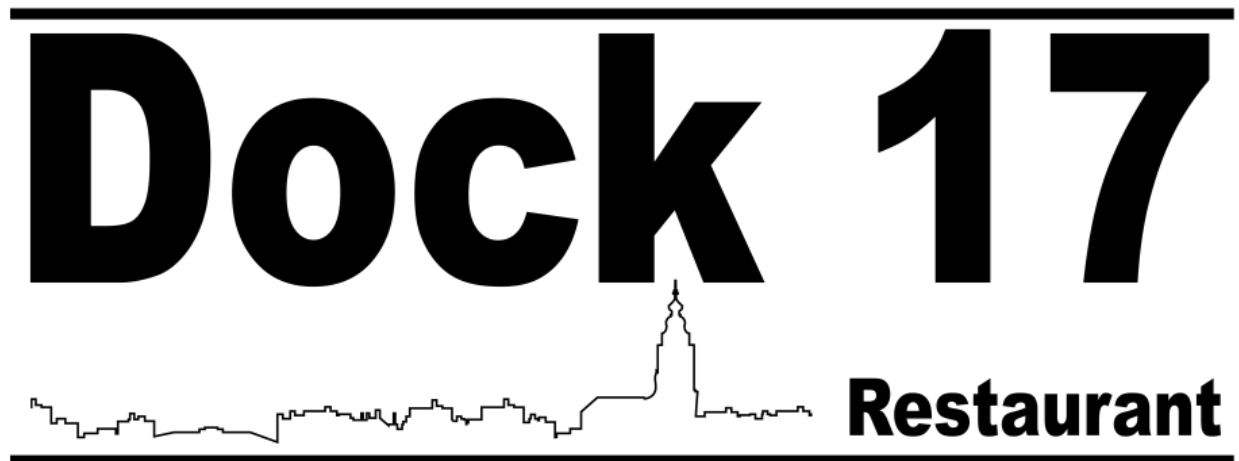




Houtskoolgrill restaurant

Waalkade 17, 6511 XP, Nijmegen, 024-8489989
restaurantdock17@gmail.com, www.restaurantdock17.nl

Keuzemenu

2-gangenmenu € 19,95

3-gangenmenu € 23,95

Broodplankje € 4,50

kruidenboter

Broodplankje luxe € 6,50

kruidenboter, tomaten-aioli en tapenade

Voorgerechten

Vitello tonnato

Op de houtskool grill gegaarde dun gesneden kalfslende geserveerd met tonijnmayonaise

Runder carpaccio

Runder carpaccio geserveerd met pijnboompitjes, rucola, balsamicosiroop, pesto en Parmezaanse kaas

Dock mix (+ € 0,50)

Een combinatie van vitello tonnato en rundercarpaccio met 2 black tiger garnalen

Huisgemaakte zalmtartaar

Zalmtartaar van gerookte zalm, bieslook, komkommer en rode ui met vanille-olie

Salade met blue stilton (V)

Een salade met blue stilton, walnoten, gedroogde cranberries en een zwarte bessendressing

Huisgemaakte tomatensoep (V)

Een tomatensoep met pesto en room

Huisgemaakte knoflooksoep (V)

Een romige aardappel, knoflooksoep met gebakken uitjes

Gamba salade

Gamba's gebakken in een knoflook chili-olie

Hoofdgerechten

Dock burger

Een runderburger geserveerd op brood met Cheddar en rijk voorzien van garnituur

Lamskoteletjes

Gegrilde lamskoteletjes met een heerlijke olie van honing, rozemarijn en tijm

Mixed grill (+ € 1,50)

3 heerlijke stukjes gegrild vlees (kip, varkenshaas en biefstuk)

Kogelbiefstuk

Kogelbiefstuk met kruidenboter

Rib-eye (+ € 3,00)

Een malse rib-eye (250 gr) met kruidenboter

Varkenshaas spies

Varkenshaaspuntjes met knoflooksaus

Roodbaarsfilet

In de oven gegaarde roodbaars met mosterd saus

Varkens ribroast (+ € 1,50)

Varkens ribroast met rozemarijn appelsiroop

Gamba spies (+ € 1,50)

Black Tiger garnalen in knoflook chili-olie, geserveerd met knoflooksaus

Surf & turf (+ € 1,50)

Een duet van kogelbiefstuk en gamba's

Vangst van de dag

Wisselend visgerecht

Portobello (V)

Portobello in krokant bladerdeeg, gevuld met noten, brie en honing uit de oven

Indien u een allergie heeft, geef dit dan door aan het personeel

Desserts

Verleiding van Dock

Huisgemaakte chocolade cheesecake met vanille-ijs

Apfelstrudel

Warme apfelstrudel met kaneelijs en vanille saus

Bastogne parfait

Bastogne parfait met karamelsaus en slagroom

Tiramisu

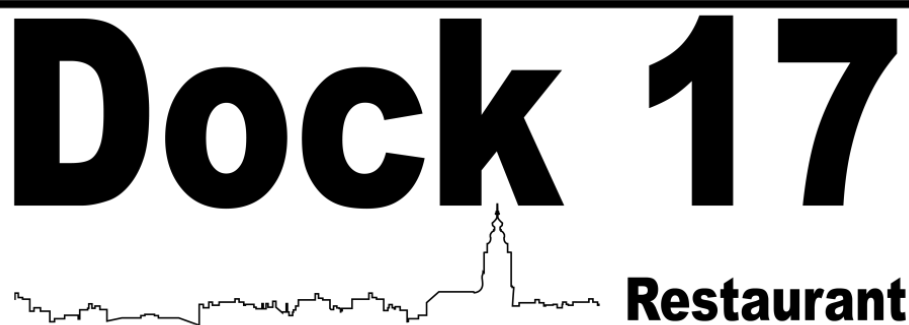
De lekkerste huisgemaakte tiramisu van Nijmegen

Amandel crème brûlée

Gebrande amandel crème met een bolletje vanille-ijs

Grand dessert Dock (+ €1,00)

Een mix van amandel crème, cheesecake, kaneelijs en bosvruchten mousse



Waalkade 17, 6511 XP, Nijmegen, 024-8489989
restaurantdock17@gmail.com, www.restaurantdock17.nl