



### **Fingerfood uit eigen keuken (tot 22:00)**

*(Bij topdrukte serveren wij geen gerechten uit eigen keuken. Wij vragen uw begrip hiervoor.)*

<i>Mandje brood met kruidenboter</i>	€ 3,60
<i>Portie olijven</i>	€ 2,60
<i>Kaasplankje (4 verschillende kazen}</i>	€ 12,00
<i>Luxe antipasti plateau (4 verschillende vleessoorten met brood)</i>	€ 12,00
<i>Tosti ham/kaas (indien voorradig)</i>	€ 5,00
<i>Trio van huisgemaakte tapenade met stokbrood</i>	€ 8,50
<i>Pittige Picanto worst 45 gr (in schijfjes gesneden)</i>	€ 3,50
<i>Bitterballen/kalfsvlees/ 6 stuks (van Dock five)</i>	€ 7,50

## GASTROBAR

DOCK  
five

M A A S T R I C H T



GEGRILD LANDBROOD   AIOLI   TAPENADE <i>Grilled bread   aioli   tapenade</i>	5,50
SERRANOHAM   FUET   CHORIZO <i>Serroham   dried sausage   chorizo</i>	5,50
BRUSCHETTA'S (2ST.)   TOMATEN SALSA <i>Bruschetta's   tomato salsa</i>	6,50
ARANCINI'S (4ST.)   HUISGEMAAKTE RISOTTO BITTERBALLEN <i>Aranchni's   risotto croquettes</i>	6,50
LOEMPIA'S   VEGA OF KIP   PER STUK <i>Spring rolls   vega or chicken   per piece</i>	2,50
HUISGEMAAKTE CHAMPIGNON-TRUFFEL BITTERBALLEN (4ST.) <i>Homemade croquettes   mushroom   truffle</i>	6,00
THAISE VISKOEKJES (4ST.)   MANGO CHUTNEY <i>Fish cakes   mango chutney</i>	6,00

PLANK VAN DE CHEF  
19,50 VOOR 2 PERSONEN

Variatie van huisgemaakte diverse hapjes,  
eigen inspiratie met een kniphoog  
naar onze menukaart.

## ON THE SIDE

PATATAS BRAVAS <i>patatas bravas   potatoes</i>	5,50
ZOETE AARDAPPEL   GERASPTE MANCHEGO KAAS <i>sweet potato   grated manchego cheese</i>	5,50
PASTA   VERSE KNOFLOOK <i>pasta   fresh garlic</i>	5,50
PASTA VAN DE WEEK <i>Pasta of the week</i>	13,50

## VIS &amp; VLEES

12,50 PER  
GERECHT

TONIJN À LA DOCK FIVE   VERS GESNEDEN   WAKAMÉ   SOJA VINAIGRETTE   KALFSCRÈME <i>Tuna Dock Five style   freshly cut   wakamé   soy   veal cream</i>	KLASSIEKE CARPACCIO UIT HARRY'S BAR   RUOCLA   PARMEZAANSE KAAS <i>Classic beef carpaccio from Harry's Bar   rocket   Parmesan cheese</i>
SCAMPI'S   CURRY   KOKOS   GEMBER   PAPRIKA <i>Scampi   curry   coconut   ginger   paprika</i>	STEAK TARTAAR   PICCALILLY   RUCOLA   KWARTEL EI <i>Steak tartare   piccalilli   rocket   quail egg</i>
COCKTAIL VAN RIVIERKREEFT   APPEL   RODE UI   ROMEINSE SLA   CROUTONS <i>Crayfish cocktail   apple   red onion   lettuce   bread croutons</i>	KALFSENTRECOTE   SPAGHETTI VAN COURGETTE   GEOFTE SJALOT   CRÈME VAN TONIJN <i>Entrecote of veal   zucchini spaghetti   roasted shallot   cream of tuna</i>
GEMARINEERDE VERSE ZALM   GIN   DILLE   GROENE ASPERGES   MIERIKSWORTEL <i>Marinated fresh salmon   Gin   dill   green asparagus   horseradish</i>	RUNDER DIAMANTHAAS   POLENTA   SHII-TAKE   CHIMICHURRI <i>Beef tenderloin   polenta   shii-take   chimichurri</i>
COQUILLES (3ST.)   PIRI PIRI   CHORIZO   ZEEKRAAL   VINAIGRETTE VAN TOMAAT <i>Coquilles (3st.)   piri piri   chorizo   samphire   tomato vinaigrette</i>	KIP CACCIATORE   KIPPENDIEN   TOMAAT   PAPRIKA   PADDESTOELEN <i>Chicken cacciatore   chicken thighs   tomato   paprika   mushrooms</i>
SCHOLFILET   LANGZAAM GEGAARD BEREIDINGEN VAN BLOEMKOOL   SPINAZIE <i>Filet of plaice   slowly cooked   cauliflower preparations   spinach</i>	ZACHT GEGAARDE VARKENSWANG   RATATOUILLE   WITLOF   TRUFFELJUS <i>Slowly cooked pork cheeks   ratatouille   chicory   truffle sauce</i>

## VEGA

SOEP VAN DE DAG   KROKANTJE <i>Soup of the day</i>	6,50	RISOTTO   GROENE ASPERGES   SHII-TAKE   RUCOLA   PARMEZAANSE KAAS <i>Risotto   green asparagus   shii-take   rocket   Parmesan cheese</i>
TARTAAR VAN RODE BIET   VELDSLAL   MIERIKSWORTEL <i>Beetroot tartare   corn salad   horseradish</i>		RAVIOLI'S   RATATOUILLE   VELDSLAL   PIPERADE SAUS <i>Ravioli's   ratatouille   corn salad   piperade sauce</i>
LINZEN   FETA   MAÏS   GEOFTE TOMAAT <i>Lentils   feta cheese   maize   roasted tomato</i>		

GASTROBAR

# DOCK

five

MAASTRICHT



---

LUNCH

BROODJES – TOT 17 UUR

*Onze broodjes worden geserveerd op rustiek gegrild landbrood*

KLASSIEKE CARPACCIO UIT HARRY'S BAR   RUCOLA   PARMEZAANSE KAAS	9,50
<i>Classic beef carpaccio from Harry's Bar   rocket   Parmesan cheese</i>	
SASHIMI VAN TONIJN   WAKAMÉ   SOJA VINAIGRETTE   KOMKOMMER	9,50
<i>Tuna sashimi   wakamé   soy   cucumber</i>	
GEROOKTE KALKOEN   AVOCADO   HUISGEMAAKTE SAMBAL   VELDSLAL	7,50
<i>Smoked turkey   avocado   sambal   corn salad</i>	
GEMARINEERDE MANCHEGO KAAS   VIJGENCOMPOTE   RUCOLA	7,50
<i>Marinated Manchego cheese   fig compote   rocket</i>	
SERRANOHAM   TOMATENSALSA   RUCOLA   PIJNBOOMPITTEN	8,50
<i>Serranoham   tomato salsa   rocket   pine nuts</i>	

---

MAALTIJDSALADES

HELE DAG TE BESTELLEN

*geserveerd met gegrild landbrood*

LINZEN   FETA   MAÏS   CASHEWNOTEN   KORIANDE	12,50
<i>Lentils   feta cheese   maize   cashew nuts   coriander</i>	
SCAMPI'S   SAMBAL   RODE UI   KNOFLOOK	14,50
<i>Scampi   sambal   red onion   garlic</i>	
GEMARINEERDE ZALM   RIVIERKREEFTJES   GROENE ASPERGES	14,50
<i>Marinated fresh salmon   crayfish   green asparagus</i>	
VERS GEGRILDE TONIJN   WAKAMÉ   AVOCADO   TOMAAT	15,50
<i>Freshly grilled tuna   wakamé   avocado   tomato</i>	
BIEFSTUK REEPJES VAN DIAMANTHAAS   BLAUWSCHIMMEL KAAS   WALNOTEN	15,50
<i>Strips of beef tenderloin   blue cheese   walnuts</i>	

“ONE CAN NOT THINK WELL, LOVE WELL, SLEEP WELL,  
IF ONE HAS NOT DINED WELL.”

## Fingerfood Sharing

<b>Chili Inktvis</b>	<b>15</b>
<u>Calamaris piquant, Chili Squid</u>	
<b>Garnalenkroketten</b>	<b>12,5</b>
<u>Shrimpscroquette, Croquette de crevette</u>	
<b>Garnalen cocktail</b>	<b>12,5</b>
<u>Grey Shrimpsalad, Salade crevette</u>	
<b>Salade Gerookte vis</b>	<b>15</b>
<u>Smoked fish, Poisson fume</u>	
<b>Salade gerookte zalm</b>	<b>13,5</b>
<u>Smoked salmon, Saumon Fume</u>	

## Soups

<b>Vissoep</b>	<b>12,5</b>
<u>Fish soup, Soup de poisson</u>	
<b>Kreeftensoep</b>	<b>12,5</b>
<u>Lobster soup, Bisque de homard</u>	

**VISSERSPLATEAU**

Fishermans plate  
Plateau de Pêcheurs

**2 pers. 45**

## Hollandse Nieuwe

<b>Hollandse nieuwe met uitjes</b>	<b>€ 3</b>
<b>Hollandse nieuwe met Amsterdams garnituur</b>	<b>€ 3,5</b>
<b>2 Hollandse nieuwe met Amsterdams garnituur en <u>Corenwijn of Akvavit</u></b>	<b>€ 8,5</b>

## Main Course

<b>Zeetong <u>Meunière</u></b>	<b>37,5</b>
<u>Dover sole Meunière, Sole Meunière</u>	
<b>Sliptongen <u>Meunière</u></b>	<b>21,5</b>
<u>Little dover sole</u>	
<b>Tongscharfilet opgerold met zalm en spinazie</b>	<b>21,5</b>
<u>Lemon sole, Sole Limande</u>	
<b>Dorade <u>sauce vierge</u></b>	<b>21,5</b>
<u>Seabream, Dorade</u>	
<b>Bouillabaisse Royal</b>	<b>25</b>
<u>Bouillabaisse royal</u>	
<b>Bavette mosterdjus</b>	<b>23,5</b>
<u>Flank Steak, Bavette</u>	

**EXTRA FRIET 4 EXTRA SALADE 4**

## Fish & Chips

**Geserveerd met friet en salade**

<b>Kabeljauw, <u>Cod</u></b>	<b>17,5</b>
<b>Kibbeling</b>	<b>14,5</b>
<b>Schelvis, Haddock</b>	<b>16,5</b>
<b>Inktvis, <u>Squid</u></b>	<b>15</b>
<b><u>Seafood mix</u></b>	<b>19,5</b>
<b>Scampi's</b>	<b>17,5</b>
<b>Mosselen</b>	<b>16,5</b>

## Dessert

<b>Roomijs Aardbeien</b>	<b>7,5</b>
<b>Dame Blanche</b>	<b>6,5</b>
<b>Citroensorbet <u>limoncello</u></b>	<b>6,5</b>
<b>Bavarois citroen en framboos</b>	<b>6,5</b>
<b>Chocomousse</b>	<b>7,5</b>
<b>Kaasplateau</b>	<b>12,5</b>

## VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Zes oesters / sjalotten vinaigrette / citroen

*Six oysters / shallot vinaigrette / lemon*

17,00

Vier gegratineerde oesters / miso / Parmezaan

*Four gratinated oysters / miso / Parmesan*

16,00

Carpaccio van ossenhaas / truffelcrème / rucola

*Carpaccio of beef / truffle cream / rocket salad*

14,00

Supplement eendenleverkrullen 4,-

Kalfswang / coquille / bundelzwam / beurre Rouge

*Veal cheek / scallop / nameko mushroom / beurre Rouge*

18,50

Ceviche van schelvis / pinda / sesam / venkel / radijs / miso

*cheviche of Haddock / peanut / sesame / fennel / radish / miso*

14,50

Dun gesneden ribeye / sjalot / augurk

*Thinly sliced ribeye / shallot / pickle*

14,50

Soep van het moment

*Soup of the moment*

9,75

Zalm 41°C / spitskool / hollandaise van beurre noisette

*Salmon / cabbage / hollandaise sauce from beurre noisette*

15,00

## HOOFDGERECHTEN

Ossenhaas Rossini 200gr / knolselderij / pommes Dauphine / ossenstaart-Madeira saus  
*Beef tenderloin Rossini / celeriac / pommes Dauphine / oxtail-Madeira sauce*  
30,50

Supplement eendenlever  
*Supplement duck liver*  
7,50

Hele Canadese kreeft Thermidor / gamba risotto / saus van kreeft  
*Canadian lobster Thermidor / prawn risotto / lobster sauce*  
41,00

Poke Bowl / zalm / sushirijst / pickels / wakame / wasabicrème / sesam  
*Poke Bowl / salmon / sushi rice / pickles / wakame / wasabi cream / sesame*  
19,50

Kabeljauw / parel couscous / bloemkool / picalilly / Savora beurre blanc  
*Cod / pearl couscous / cauliflower / picalilly / Savora beurre Blanc*  
25,00

Lamsfilet / lamsstoof / pommes fondant / knolselderij / aubergine / lams-lavas jus  
*Lamb fillet / lamb extinguish / pommes fondant / celeriac / aubergine / lamb-lavas gravy*  
26,00

Surf en turf / tournedos / halve kreeft / truffeljus / saus van kreeft  
*Surf and turf / tournedos / half lobster / truffle sauce / lobster sauce*  
36,00

## DESSERTS

"ijskoffie" / witte chocolade / passievrucht / tonkabonen roomijs  
*"iced coffee" / white chocolate / passion fruit / tonka bean ice cream*  
11,00

Rabarber / aardbei / yoghurt / Marsala pan  
*Rhubarb / strawberry / yogurt / Marsala pan*  
11,00

4 ijssoorten  
*Ice creams*  
10,00

Harbour Club Dame Blanche  
*Vanilla icecream / warm chocolate sauce / whipped cream*  
11,00

Selectie verfijnde kaasjes / huisgemaakt bananen-notenbrood  
*Selection of fine cheeses / homemade banana bread*  
13,00

### Allergenen:

Voor vragen over allergenen kunt u terecht bij onze medewerkers

## HARBOUR CLUB MENU

Ceviche van schelvis / pinda / sesam / venkel / radijs / miso  
of

Dun gesneden ribeye / sjalot / augurk

\*\*\*

Zalm 41°C / spitskool / hollandaise van beurre noisette  
(inclusief bij 4 gangen)

\*\*\*

Kalfswang / coquille / bundelzwam / beurre Rouge  
(inclusief bij 5 gangen)

\*\*\*

Lamsfilet / lamsstoof / pommes fondant / knolselderij / aubergine / lams-lavas jus  
of

Kabeljauw / parel couscous / bloemkool / picalilly / Savora beurre blanc

\*\*\*

Verfijnde kaasjes / huisgemaakt bananen notenbrood  
(toeslag 5,50)

en /of

Rabarber / aardbei / yoghurt / Marsala pan

Uiteraard is het mogelijk in het menu alternatieve vegetarische gerechten te serveren.

3 gangen 37,00 | 4 gangen 46,00 | 5 gangen 55,00 | 6 gangen 62,50

## TASTING MENU

Laat u verrassen door het marktaanbod en creativiteit van de chef

*Be surprised by the market supply and creativity of the chef*

8 gangen tasting menu

66,50

Het tasting menu kan alleen per tafel besteld worden

*The tasting menu can only be ordered per table*