

Alkmaar Cruises



M E N U

Running Diner Cruise i.s.m. Food For The Mood & restaurant 't Kombof

Hartelijk welkom aan boord van ons passagiersschip Amalia. In deze menukaart zijn drie gangen voor u opgenomen. Graag ontvangen wij van u voor iedere gast vooraf de keuze van de gerechten en bij de keuze eventuele allergie-informatie.

*A warm welcome aboard our passenger ship Amalia.
This menu features three courses for you. We kindly
request that you provide us with your choice of dishes
for each guest in advance, along with any allergy
information.*

VOORGERECHT / STARTERS

- Carpaccio van Beemsterrund met o.a. truffel topping, rucola en pijnboompitjes
Beemster beef carpaccio with truffle topping, arugula, and pine nuts, among other toppings
- Burrata caprese van Pomodori, basilicumblad, nootcrunch en kruidenolie (V)
Burrata caprese with Pomodori, basil leaves, nut crunch and herb oil (V)
- Shashimi van Kingzalm op crispy venkelsalade met limoentopping
King salmon shashimi on crispy fennel salad with lime topping
- Soepje van Zaanse mosterd met krokante Beemsterkaas
Zaanse mustard soup with crunchy Beemster cheese

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Vlees/meat

- Burger Iberico rib fingers met een potato bun, koolsalade, uiennestje, barbecue saus en friet
Iberico rib finger burger with a potato bun, coleslaw, onions, barbecue sauce & fries
- Kipsaté met salade en friet
Chicken satay with peanut sauce, salad & fries
- Stoofpotje van de week, geserveerd met friet en seizoensgroenten (+2€)
Weekly stew served with fries and seasonal vegetables
- Tournedos met peper truffelsaus, seizoensgroenten en friet (+12€)
Filet mignon with peper truffle sauce, seasonal vegetables & fries
- Schippers tournedos met gebakken uien, champignons en spekjes, seizoensgroenten en friet (+13€)
Filet mignon with fried onions, mushrooms & bacon, seasonal vegetables & fries
- Spareribs met aioli, sriracha mayonaise, salade en friet (+4€)
Spare ribs with aioli, sriracha mayonaise, salad and fries
- Maaltijdsalade Carpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffeldressing
Carpaccio salad with Parmesan cheese, pine nuts and truffle dressing

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Vis/fish

- Stoofaal "de Woude" met aardappelpuree en seizoensgroenten (+6€)

Braised eel with mashed potatoes and seasonal vegetables

- Oosterse gamba's met noedels (+4€)

Oriental prawns with noodles

- Chef's Special – vis van de week, met seizoensgroente en friet (+ dagprijs)

Fish of the week – ask our staff, With seasonal vegetables and fries

Vegetarisch & veganistisch/vegetarian & vegan

- Avocado burger met een potato bun, uiennestje, koolsalade mangochutney en friet

Avocado burger with a potato bun, onions, coleslaw, mango chutney and fries

- Vegan combinatie van gegrilde aubergine, baba ganoush en granaatappel

Vegan combination of grilled eggplant, baba ganoush, and pomegranate

- Salade caprese met pesto

Salad caprese with pesto

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

- Groenten €5.50

Vegetables

- Extra friet met mayonaise €5.00

French fries with mayo

- Friet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas €7.50

Fries with truffle mayo and Parmesan cheese

- Zoete aardappelfriet met mayonaise €6.50

Sweet potato fries with mayo

- Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas €8.50

Sweet potato fries with truffle mayo and Parmesan cheese

- Groene salade €5.50

Green salad

DESSERT

- De echte slagroomtruffels van de Truffelsisters, per 4 stuks

Whipped cream truffles by the Truffelsisters, per 4 pieces

- Sgroppino, citroensorbetijs met wodka en prosecco

Sgroppino with lemon ice cream, vodka and prosecco

- Dame blanche, vanille ijs met chocoladesaus

Vanilla ice cream with chocolate sauce

- Orange crisp: sinaasappelbavaroise, met een krokant buitenlaagje, crispy noten, chocolade en bloedsinaasappel ijs (+2€)

Orange bavarois, crispy outer layer, crispy nuts, chocolate and Blood orange ice cream

- Nougatino, tartufo van nougatroomijs met knapperige nougatine en caramel ijs (+2€)

Nougat ice cream tartufo with crunchy nougatine and caramel ice cream

- Tiramisu, mascarponecrème, koffie, lange vingers en cacao (+2€)

Tiramisu, mascarpone cream, coffee, ladyfingers, and cocoa

- Kaasplankje 't Kombof met kazen uit the Bourgogne, Vosges, Taleggio en Saint Agur (+4€)

Cheese platter with cheeses from Bourgogne, French mountain cheese from the Vosges, Taleggio, Saint Agur