



BOAT MENU

DRINKS BITES **FOOD**

WWW.THEBOATHOUSEBREDANL



KOFFIES

Koffie	3.2
Espresso	3.0
Cappuccino	3.4
Cortado	3.2
Espresso macchiato	3.2
Flat white	4.5
Koffie verkeerd	3.8
Latte macchiato	3.5
Thee	2.9
Verse munt thee	3.5
Verse gember thee	3.5
Chai latte	3.7
Ijskoffie	4.5
Warme Chocomel	3.5

Supplementen	0.5
honing, slagroom, sojamelk	

Smaken	0.5
vanille, karamel, geroosterde hazelnoot, chocola	

SPECIALE KOFFIES

Irish koffie	7.5
Jameson	

Spanish koffie	7.0
Licor 43	

Italian koffie	7.0
Amaretto disaronno	

French koffie	7.0
Cointreau	

MORE
COFFEE
PLEASE



FRISDRANKEN

Sourcy Still (20cl)	3.0
Sourcy Still (75cl)	7.2
Sourcy Sparkling (20cl)	3.0
Sourcy Sparkling (75cl)	7.2

Pepsi Cola	3.0
Pepsi Max	3.0
Lipton Ice Tea Sparkling	3.2
Lipton Ice Tea Green	3.2
Lipton Ice Tea Green zero	3.2
Lipton Ice Tea Peach	3.2
Sisi Orange	3.0
7-Up	3.0

ROYAL CLUB

Tonic	3.1
Bitter Lemon	3.1
Ginger Ale	3.1
Cassis	3.2
Tomatensap	3.2
Appelsap	3.2
Rivella	3.4
Verse Jus d'Orange	3.6
Orangina	3.2
Fristi	3.3
Chocomel	3.3

SMOOTHIES

Mango	4.8
Aardbei	4.8

PINKYROSE

FRESH HANDMADE
SYRUPS



Spiced Lemon & Rose 4.6

een fris pittige frisdrank van citroen, sereh, rozenblaadjes, rode peper en Aziatische kruiden zoals laos en kaffir limoenblad.

Floral Ginger & Orange 4.6

een zoet-kruidige frisdrank van citroen, sereh, loas, kurkuma, sinaasappel, lavendel en verschillende soorten gember.

Straight Lemon 4.6

een frisse frisdrank van citroen, citroenschil en sereh.

Chili grapefruit 4.6

een licht pittige frisdrank van grapefruit en verschillende pepers.

BIEREN

BIEREN VAN DE TAP

Heineken Silver 4.0%	3.1
Brand klein 5.0%	3.4
Brand groot 5.0%	6.8
Affligem Blond 6.8%	5.0
Brand Weizen klein 0,3L 5.1%	5.1
Brand Weizen groot 0,5L 5.1%	7.7
Oedipus Mannenliefde 5.0%	5.5
Lagunitas IPA 6.2%	5.2
Texels tripel 8.5%	5.5

Wisseltap

Vraag de bediening voor informatie.

BIEREN OP FLES

Brand krachtig blond 7.8%	4.7
De Eeuwige Jeugd Lellebel 5.7%	6.0
Gele Kanarie Hoppie Blond 4.2%	5.9
Affligem Tripel 9.0%	5.0
Gouden Carolus Tripel 9.0%	5.5
Affligem Dubbel 6.8%	5.0
Affligem Belgisch Wit 4.8%	4.8
Texels Skuumkoppe 6.0%	5.5
Sol 4.5%	5.0
Desperados 5.9%	5.0
Liefmans 3.8%	4.8
Frontaal Juice Punch 5.8%	6.0
Dutch Bargain IPA 5.8%	5.0

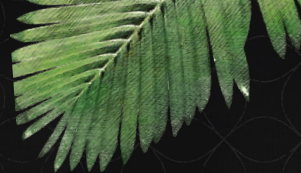
NON ALCOHOLISCH

Heineken 0.0%	3.2
Brand Weizen 0.0%	4.0
Affligem Blond 0.0%	4.6
Brand IPA 0.0%	4.0
Amstel Radler 0.0%	3.2
Affligem Belgisch Wit 0.0%	4.2

**BEER
ALL
NIGHT
LONG!**



GIN' © CLOCK



Gordon's Pink & SPM Hibiscus

Aardbei, basilicum

9.8

Bulldog & SPM Pink Pepper

Limoen, kiwi

10.5

Nolet's & SPM Touch of Lime

Citroen, gedroogde limoen

12.5

Tanqueray No. 10 & DDPM Skinny

Grapefruit, amandel

11.0

Tanqueray Rangpur & DDPM Cranberry & Ginger

Gember, citroengras

10.5

Tanqueray Sevilla & SPM Touch of Lime

Sinaasappel, kaneel

10.5

Tanqueray London Dry (Pea Flower Infused) & SPM Orange Blossom

Munt, hibiscus

10.0

Hendrick's Lunar & DDPM Cucumber & Watermelon

Komkommer, zwarte peper

13.0

Gin Mare & DDPM Pomegranate & Basil

Granaatappel, rozemarijn

12.0

Gospel & DDPM Skinny

Rode puntpaprika, limoen

10.5

Bathtub Gin & DDPM Indian

Zoethout, steranijs

11.0

COCKTAILS & MIXERS

The Perfect Pornstar Martini 10.5

Ketel One Vodka, Passoã, vanilla,
passionfruit, prosecco

Magno Affogato 10.0

Kahlua, Amaretto di Saronno,
O'Donnel Sticky Toffee, espresso,
aquafaba, Magnum ice cream

Black Excellence 11.5

Bulleit Bourbon, Peachtree,
grapefruit, honey syrup, lemon,
aquafaba

Chai Maui Madness 10.5

Captain Morgan Dark, Velvet
Falernum, pineapple, chai tea syrup,
orgeat syrup, lime

Thorn Coral Reef 10.0

Ketel One Vodka, crème de cassis,
Belsazar Red, grape, lemon, mint,
squid ink, aquafaba

Umi Awa 9.5

Captain Morgan White, Jinro
Soju, filtered aloe vera, yuzu,
mango boba pearls

Loch Ness Mule 10.5

O'Donnel lemon Drizzle, spicy
mango, rosemary, ginger beer, lime

Rio Grande 13.0

Corralejo Blanco, Ancho Reyes Rojo,
pineapple, honey syrup, lime

Inverno Italiano 9.5

Tanqueray London Dry, Giffard
Rhubarb, Quaglia Pine, lemon,
honey basil foam

Admiral le Poire 13.0

Martell VS, pear syrup, O'Donnel
Macadamia, Fee Brothers black
walnut, coffee pear foam



THIRSTY? MAKE IT A TREE

DEEL COCKTAILS MET JE VRIENDEN

Pornstar Martini boom 63.0
vanaf 6 stuks

Gin & Tonic boom 63.0
vanaf 6 stuks

Keuze uit: Gordon's pink,
Tanqueray Rangpur, Bulldog

VIRGIN COCKTAILS

Crodino 4.0
Het Italiaanse alcoholvrije aperitief
met een bitterzoete 'bite'

Anne Baba 7.5
Appelsap, amandel siroop,
gember siroop, ginger ale, citroen,
sinaasappel bitters

Right Mindset 7.5
Appelsap, vlierbloesem, aardbei,
limoen, mango foam

Virgin Pornstar Martini 7.5
Passievrucht, appel, vanille,
limoen, aquafaba

The Duchess Botanical 7.0
0% alcohol G&T
Aardbei, citroen

Tanqueray 0% & SPM 7.0
Touch of Lime
Limoen, citroen

PREMIUM MIXERS

Aperol Spritz 7.5
Proef de Italiaanse zon in een fris
en bitterzoete combinatie van
Aperol, Prosecco en bruiswater

Campari Tonic 7.5
Sinaasappel

Luxardo Limoncello Spritz 8.0
Limoncello, prosecco,
soda water, citroen, munt

Boathouse Hugo 8.0
Vlierbloesem, prosecco,
soda water, limoen, munt



WIJNEN



WITTE WIJNEN

Tenute Tomasella – Gaialuna (sustainable)

4.5

25.0

Delle Venezie D.O.C., Italië – Pinot Grigio

👄 Fruitige aroma's van abrikoos, perzik, muskus, passievrucht

👃 Gemiddelde intensiteit met vers geel fruit en bloesem

Forchir – Soresere Sauvignon Blanc

5.4

32.4

Friuli D.O.C., Italië – Sauvignon Blanc

👄 Fijne en frisse geur van citrus en groene appel

👃 Aromatisch, delicaat en droog

Aresti – Cabina '56 Chardonnay Reserva

5.8

34.8

D.O. Curicó Valley, Chili – Chardonnay

👄 Aroma's van ananas, perzik en een mooie ziltige indruk

👃 Complex, vol, perzik, limoenschil en romig

Bodegas Traslagares – Viña El Torreon Verdejo

6.2

37.2

D.O. Rueda, Spanje – Verdejo

👄 Appel, meloen, rijpe ananas

👃 Groene appel, limoen, honing en witte peper.

Bodegas Vegamar – Lemeas Albariño

–

48.0

D.O. Rías Baixas, Spanje – Albariño

👄 Citrus, meloen, room en vanille

👃 Fris en soepel met een evenwichtige zuurgraad



RODE WIJNEN

Tenute Tomasella – Gaialuna

4.5

25.0

Trevezie I.G.T., Italië – Merlot

👄 Rode fruit, pruim, rozenbottel

👉 Droog, beetje vlezig

Aresti – Cabina '56 Cabernet Sauvignon Reserva

5.4

32.4

D.O. Curicó Valley, Chili – Cabernet Sauvignon

👄 Blauwe bes, groene paprika, vanille

👉 Stevig, rijk, lange afdronk

Bodegas Murviedro – Sericis Cepas Viejas

6.2

37.2

D.O. Alicante, Spanje – Monastrell

👄 Rood fruit, eikenhout

👉 Vol, tanines, hout

Aresti – Trisquel Series Carménère Gran Reserva

–

45.0

D.O. Curicó Valley, Chili – Carménère

👄 Rijk aan rijpe kersen en bramen

👉 Rood fruit, leer, tabak, hout



SIP HAPPENS
IT'S OK TO WINE



ROSE WIJNEN

Tenute Tomasella – Gaialuna rosé

4.5

25.0

Friuli D.O.C., Italië - Merlot

👄 Rode kersen, pruimen, laurier

👃 Rood fruit, fris, laurier

Forchir – Rosadis blush

5.8

32.5

Friuli D.O.C., Italië - Pinot Grigio

👄 Tropisch fruit, grapefruit, abrikoos

👃 Fris, zacht

V-Rose

6.25

37.5

Valencia, Spanje - Merlot

👄 Frambozen, aardbei, vanille

👃 Zuurgraad en een lange afdronk

BUBBELS

Forchir – JOY Rosé Brut Spumante

6.0

35.0

Friuli D.O.C., Italië - Glera-Pinot Nero

👄 Rode bes, cranberry, aardbeien

👃 Rode fruit, limoenschil

Serafini & Vidotto – Prosecco

–

69.5

Montello – Colli Asolani D.O.C.G. - Glera

👄 Witte bloesem, citrus, peer, honing

👃 Citrus, lange afdronk

SNACKS

11.30/01.30

*TE BESTELLEN TOT 21.00

Notenmix 	3.5	Risotto-truffel bitterballen 	9.5
		Dijon mosterd – 6 stuks	
Mediterraans gemarineerde olijven 	4.5	Oesterzwam bitterballen 	9.5
met paprika en feta		Oesterzwam, chilisaus – 6 stuks	
Brood met smeersels 	6.0	Chorizo kroketjes	9.5
Turks broodje, aioli en muhammara		Chorizo en aioli – 6 stuks	
Charcuterie*	15.0	Nacho's 	9.5
Verskillende hammen en paté		Kaassaus, jalapenos, pica de gallo	
Oesters naturel*	4.0	Nacho's The boathouse	11.5
Citroen en sherry azijn		Kaassaus, jalapeno's pica de gallo, rundergehakt, mais en bonen	
Oesters Japans*	4.5	Borrel boat*	17.0
Dashi, rijstazijn, bruine suiker en bieslook		Brood met smeersels, kaas, hammen, risotto bitterballen, papadums met hummus en chickenwings	
Indonesian chicken wings*	7.5	Vega boat* 	17.0
Kipvleugels in Indonesische marinade – 6 stuks		Brood met smeersels, kaas, padron pepers, avocadofriet, papadums met hummus, oesterzwam bitterballen en olijven	
Rundvlees bitterballen	9.5		
Dijon mosterd – 8 stuks			

LUNCH

11.30/16.00

Poke Bowl of the day **12.5**

Vraag de bediening voor meer info

Avocado and eggs **10.5**

Avocado, hummus, gebakken ei, zoetzure rode ui, gegrilde tomaat en Hollandaise

Toast varkenshaas **11.5**

Gegrilde varkenshaas, gepofte knoflook crème, salade van appel en pastinaak en spekjes

Flatbread carpaccio **12.5**

Truffelmayo, parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en rucola

Wentelteefjes bananenbrood **10.0**

Bananenbrood gebakken als wentelteefje, banaan, gel van framboos, chocolade saus en vanille-ijs

Crispy chicken waffle **12.5**

Kimchi wafel, krokante kip, en maple syrup gochujang

Rilette van makreel **15.5**

Brioche, venkelsalade, crème van olijf, pickles, dille mayonaise en frites bravas

Brioche pulled pork **16.5**

Pulled pork, tonkatsu saus, kewpie mayonaise, gebakken uitjes, kimchi en frites Parmezaan

Boathouse burger **17.5**

Brioche, kaas, little gem, tomaat, augurk, Boathouse burger saus en frites met mayonaise

Flatbread halloumi **10.0**

Gebakken halloumi, muhammara, gegrilde groenten en een yoghurt dressing

Toast stoofpeer met **16.5**

crispy basil potato

Toast, gorgonzola, stoofpeer, walnoot, rucola, honing dressing met crispy basil potatoes

Club sandwich **13.5**

Krabsalade, gerookte zalm, yoghurt dressing, rucola en zoetzure rode ui

Kroketten **11.5**

met Dijonmosterd

SOEP & SALADE

Tom kha kai soep 8.0

Kokossoep, gekookt ei, kippendij en noedels

Salade falafel 14.5

Bulgur, tzatziki dressing, gegrilde groenten en rucola

BITES 11.30/21.00

Nigiri zalm 6.5

Sushirijst, zalm sashimi en wasabi – 3 stuks

Nigiri garnaal 6.5

Sushirijst, ebi en wasabi – 3 stuks

Crispy rijst zalm 6.0

Rijst, zalm tartaar, sriracha, wasabi mayonaise en garlic sprouts – 2 stuks

Crispy rijst paddenstoel 6.0

Rijst, gepocheerde paddenstoel, sriracha, wasabi mayonaise en garlic sprouts – 2 stuks

Mandu 8.5

Gestoomde kip dumpling met chilisaus – 6 stuks

Pangsit 7.5

Indonesische gefrituurde kip met goreng saus – 6 stuks

Kakiage 8.0

Tempura garnaal en inktvis, kewpie saus, tonkatsu en bosui

Dumpling boat 27.5

Mix van verschillende gestoomde en gefrituurde dim sum hapjes – 18 stuks

SUSHI 15.00/21.00

Surimi avocado roll 15.5

Surimi, avocado, bosui, limoen crème en crispy knoflook

Crispy spicy chicken maki 17.5

Spicy gemarineerde kip, avocado, rucola, crispy chili oil

Spicy tuna roll 18.0

Spicy tonijn salade, krokante ui, wasabi en tonkatsusaus

Gemarineerde zalm maki 18.0

Zalm gemarineerd, komkommer en roomkaas

Torched salmon roll 18.0

Torched zalm, zalm salade, crunchy ui, komkommer en wasabi mayonaise

Sushi Boathouse 33.0

Variatie van diverse sushi – 18 stuks

SHARED DINING

17.00/21.00

VEGA GERECHTEN

Miso ravioli **10.0**

Paddenstoelen ravioli, miso-botersaus, gebakken paddenstoelen en tijm

Seitan steak **8.0**

Gegrilde seitan steak, toast, uien pickles en mushroom-pepper dressing

Burrata **13.0**

Zoetzure beukenzwam, zwarte knoflookdressing, hazelnoot, gebakken oesterzwam en gepofte cherry tomaat

Ghanese pindastoof **7.5**

Koriander, zoetzure komkommer en pinda

Shish bloemkool **7.5**

Geroosterde bloemkoolspies, BBQ-saus, koriander, flatbread, gerookte amandel en yoghurt

Vega dumplings **8.5**

Tonkatsu saus, kewpie mayonaise, bosui en chilipeper

VIS GERECHTEN

Kimchi pancake **8.0**

Kimchi pannenkoek, oestersaus, zeewier aioli en zoetzure komkommer

Thaise mossel salade **8.5**

Glasnoodles, Thaise dressing, mosselen en Thaise basilicum

Forel Italia **11.5**

Verse forel sashimi, balsamico, kappertjes salsa verde en olijfolie

Crispy gambas **12.5**

Vietnamese coleslaw, mango, zoetzure wortel, pinda en Vietnamese dressing

Louisiana gumbo **13.5**

Black tiger garnaal, gumbo, kriel, babymaïs en salsa verde

Kimchi stew **10.5**

Kimchi, tofu, shiitake en rijst

VLEESGERECHTEN

Beef tataki 10.0

Beef tataki, beukenzwam, rode peper, bosui en tataki dressing

Duck gyoza 8.5

Zwarte knoflookmayo, sinaasappeldressing en bosui

Bulgogi 12.5

Koreaans gemarineerd rundvlees, gochujang, little gem en zoetzure groenten

Iberico varkenshaas 14.5

Nori, kimchi jus, broccoli, zoete aardappel en wasabi crunch

Bavette van de grill 13.0

Groenten van het moment, zoete aardappel en bearnaise

Jajjangmyeon 8.5

Gerookt & gegrild buikspek, udon, jajjang saus, zoetzure ui en grapefruit

Lemon chicken 9.5

Tempura chicken, lemon sauce, sesamzaad, bosui en chilipeper

Entrecote umami 14.0

Zwarte knoflookcrème, kombu jus, gepofte bietjes en knolselderij

SIDE DISHES

Crispy basil potato 8.0

Crispy aardappel, basilicum/chili olie en burrata straciattella

Frites bravas 5.5

Bravas saus, aioli en peterselie

Frites Parmezaan 5.5

Parmezaan en truffelmayonaise

Gegrilde groenten 6.0

met kruidenolie

DESSERTS

Pumpkin spice velvet 7.5

5-spice velvet cake, kaneel frosting en bloedsinaasappelijs

Salted caramel popcorn 8.0

Namelaka, koffiebiscuit, salted caramel crème en popcorn

Havuc dilimi 7.5

Puntige laagjes filodeeg met pistache en vanille-ijs

Kaasplank 8.5

4 kazen, kletzenbrood, walnoot en appelstroop





HOUS