

ONTBIJT

VESSEL BREAKFAST

18

Yoghurt met granola

Fruitsalade

Fort Negen brood

Mini croissant en pain au chocolat

Boter en jam

Belegen Nederlandse kaas

Huisgerookte zalm

Ei naar keuze

Koffie, thee en jus d'orange

ALL-DAY

ALL DAY BREAKFAST

| | |
|--|----|
| Zoete aardappelpannenkoekjes met bosbessen | 8 |
| 2 gepocheerde eieren op Fort Negen brood met Hollandaise saus (V) | 12 |
| <i>Uit te breiden met: Gerookte zalm +3, Beenham +2.5, Crispy bacon 2.5 en/of spinazi +1.5</i> | |

SANDWICHES OP FORT NEGEN BROOD

| | |
|---|----|
| Buttermilk fried chicken met jalepeno mayonaise en pittige koolsla | 10 |
| Tonijnsalade Niçoise met tomaat, paprika, boontjes, olijf, rode ui en ei | 10 |
| Avocado iets pittig aangemaakt en geserveerd met tomatensalsa (V) | 10 |
| <i>Uit te breiden met: gerookte zalm +3, crispy bacon +2.5 en/of gepocheerd ei +1.5</i> | |

VOORGERECHTEN

| | |
|--|----|
| Artisjok met Franse dressing en citroen (V) | 9 |
| Gebrande komkommer met augurken mayonaise en zoetzuur mosterdzaad (V) | 12 |
| Steak tartaar met in reuzel gebakken broodkruim en zeer oude Goudse | 12 |
| Nederlandse burrata, tomaten marmelade, basilicumolie en venkel pollen (V) | 14 |
| Huis gerookte zalm met tzatziki en gebrande citroendressing | 14 |
| Caesar Salad met kip, ansjovis, croutons, zacht gekookt ei en Parmezaanse kaas | 15 |

SOEP

| | |
|--|---|
| Vegan Tom Ka met shiitake en korianderolie (V) | 8 |
|--|---|

HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|----|
| Vessel beefburger of beyond meat (V) burger met friet | 18 |
| Bloemkool met bulgur en hazelnoot (V) | 16 |
| Asperges met een ragout van doperwtjes, tuinboontjes, morieljes en Rosval aardappeltjes (V) | 19 |
| Kabeljauwfilet met doperwtjes, little gem en munt | 19 |
| Piepkuiken met ratatouille, zwarte olijfjes en salsa verde | 19 |

BIJGERECHTEN

| | |
|--|---|
| Friethoes friet met mayonaise | 4 |
| Zoete aardappel friet met sriracha mayonaise | 4 |
| Groene salade met Franse dressing | 4 |
| Tomatensalade met sjalot | 4 |
| Voorjaarsgroenten | 4 |

KAAS EN NAGERECHTEN

| | |
|---|----|
| Petemoei, vers koekaasje met tomaten marmelade en desembrood | 9 |
| 3 Nederlandse boeren seizoen kazen, chutney en crackers | 12 |
| Yoghurt panna cotta met rabarber en frambozen | 9 |
| Profiteroles met vanille room, aardbeien en warme chocolade saus | 9 |
| Carrot cake met kokosyoghurt en citrus chutney | 9 |
| Chocolade taart met espresso en hazelnoot | 9 |
| Amsterdams schepijs, per bol | 3 |
| <i>Keuze uit vanille roomijs, chocolade roomijs met zoute karamel en rozemarijn en bosbessen sorbet</i> | |

SNACKS

| | |
|--|-----|
| Oester puur natuur of met Thaise dressing, per stuk | 3.5 |
| Pittige geroosterde nootjes (V) | 4.5 |
| Gemengde olijfjes (V) | 4.5 |
| Hasselbeck knoflookboter en kaasbrood (V) | 6 |
| Ossenworst met Amsterdams zuur | 6 |
| Bitterballen 100% rund draadjsvlees, 6 stuks | 6 |
| Oesterzwambitterballen met piccalilly mayonaise, 6 stuks (V) | 10 |
| Dips met pita (muhammara, hummus en tapenade) | 10 |
| Crudit  met anchoiade dip | 10 |
| Ortiz sardientjes met toast | 12 |
| 3 Nederlandse boeren seizoen kazen met chutney en crackers (V) | 12 |
| Flammkuchen creme fraiche, bacon en gruyère | 12 |
| Flammkuchen plantaardige yoghurt, geroosterde paprika en vecorino (V) | 12 |
| Vesselplank, assortiment van koude en warme snacks | 18 |
| <i>Nootjes, olijfjes, ossenworst, dips met pita, bitterballen draadjsvlees en oestzwam</i> | |

DRANKEN

COFFEE & TEA

| | |
|---------------------------|------|
| Americano/ lungo | 2,6 |
| Espresso | 2,6 |
| Espresso macchiato | 2,8 |
| Double espresso | 3,5 |
| Cappuccino | 3,2 |
| Flat white | 3,8 |
| Latte | 3,7 |
| Latte macchiato | 3,85 |
| Iced coffee | 3,5 |
| Iced latte | 5,5 |
| Hot chocolate | 3,5 |
| Formocha teas & Infusions | 3,25 |
| Fresh mint tea | 3,5 |
| Ginger tea | 3,5 |

BEER ON DRAFT

| | |
|-------------------|-----|
| Heineken (small) | 2,7 |
| Heineken (medium) | 2,9 |
| Heineken (large) | 5,5 |
| Brand weizen | 5,5 |
| Affligem blond | 5,5 |
| Lagunitas IPA | 6 |

GIN & TONIC

| | |
|--|------|
| Tanqueray classic with lime | 9 |
| Tanqueray 10 with grapefruit and thyme | 11 |
| Gin Mare with lemon and rosemary | 12,5 |
| Sir Edmond with orange and cinnamon | 12,5 |
| Bobby's with orange and cloves | 11 |
| Jinzu with lemon and pink peppercorns | 12 |
| Sipsmith VJOP (very junipery overproof gin) with orange and rosemary | 13 |

SODA'S

| | |
|------------------------------|-----|
| Coca-cola | 2,9 |
| Coca-cola zero | 2,9 |
| Sprite | 2,9 |
| Orangina | 3,5 |
| Fever tree Indian tonic | 4 |
| Fever tree Mediteranean | 4 |
| Fever tree ginger beer | 4 |
| Fever tree ginger ale | 4 |
| Fever tree lemon tonic | 4 |
| 3 Cents grapefruit soda | 4 |
| Homemade iced tea plat/bruis | 3,5 |

BOTTLED BEERS

| | |
|-----------------------------|-----|
| Brouwerij 't IJ Ijwit | 5,5 |
| Brouwerij 't IJ Biri | 5 |
| Brouwerij 't IJ Session IPA | 5,5 |
| Brouwerij 't IJ Zatte | 5,5 |
| Brouwerij 't IJ Natte | 5,5 |
| Lowlander white ale | 5,2 |
| Mort subite kriek | 4,5 |
| Heineken 0.0% | 3 |
| Affligem blond 0.0% | 4,6 |
| Brand weizen 0.0% | 3,5 |

DRANKEN

COCKTAILS (AVAILABLE FROM 15:00)

| | |
|--|-----|
| Mandarin mule - Gin, mandarin cordial, gingerbeer | 12 |
| Northern negroni - Korenwijn, amaro, sweet vermouth | 11 |
| Green cachaca collins - Cachaça, green tea, lemongrass, soda | 9,5 |
| Brown butter old fashioned - Butter washed bourbon, Pedro ximinez sherry, chocolate | 11 |
| House espresso martini - Ketel One Vodka, vanilla, coffee, cardamom | 9,5 |
| Blackberry whiskey sour - Rye whiskey, blackberry, almond, lemon | 12 |
| Jamaica Paloma - Mezcal, aperol, hibiscus, grapefruit soda | 11 |
| Amaro highball Italian - Amaro, lemon tonic, sage | 9 |

*Please don't hesitate to ask if you would like our bartenders to make you a classic cocktail or a custom made drink!

JENEVER

| | |
|-----------------------|-----|
| Jajem jonge jenever | 5,5 |
| Van Wees oude genever | 5 |
| Rembrandt korenwijn | 5 |
| Zuidam korenwijn 5 yr | 6 |

GIN

| | |
|---------------|-----|
| Tanqueray | 5 |
| Tanqueray 10 | 7 |
| Gin Mare | 8,5 |
| Sir Edmond | 8,5 |
| Bobby's | 7 |
| Jinzu | 8 |
| Simsmith VJOP | 9 |
| Hermit | 10 |

VODKA

| | |
|--------------|-----|
| Ketel one | 5,5 |
| Beluga noble | 9 |

RUM

| | |
|-------------------------------|-----|
| Bacardi superior | 4,5 |
| Diplomatico planas | 6 |
| Leblon (cachaca) | 6,5 |
| Goslings black seal (spiced) | 5 |
| Pampero anniversario | 7 |
| Diplomatico reserva exclusiva | 9,5 |
| Zacapa XO | 18 |

WHISK(E)Y

| | |
|----------------------------------|----|
| Jameson | 5 |
| Johnnie Walker black | 6 |
| Monkey shoulder | 9 |
| Bulleit bourbon | 6 |
| Bulleit rye | 7 |
| Rowan creek | 12 |
| Nikka from the barrel | 11 |
| Talisker 10yo | 8 |
| Oban 14yo | 10 |
| The Balvenie 14yo Carribean cask | 12 |
| Highland park 18yo | 18 |

AGAVE

| | |
|--------------------------|---|
| Corralejo blanco | 5 |
| Don Julio reposado | 8 |
| Don Julio añejo | 9 |
| Nuestra soledad (mezcal) | 7 |

COGNAC & CO

| | |
|----------------------------------|----|
| Hennessy VS | 8 |
| Pierre Ferrand 10th Generation | 14 |
| Pierre Ferrand 1er Cru | 14 |
| Calvados Chateau Breuil V.S.O.P. | 6 |
| Grappa Gaja Rossj - Bass | 10 |

WIJN

BUBBELS

| | | | |
|--|------|-----|------|
| Valdobbiadene di San Pietro di Barbozza DOCG | 2018 | 6.5 | 32.5 |
| Champagne Pommery Brut Silver | | 13 | 65 |
| Laurent Perrier | | | 75 |

WIT

| | | | |
|---|------|-----|------|
| Casa Silva - Chardonnay, Sémilion | 2019 | | 25 |
| Domaine Tariquet – Sauvignon Blanc | 2018 | 5,5 | 27,5 |
| Domaine Gayda - Viognier | 2019 | | 30 |
| Quercus - Slovenia, Pinot Grigio | 2019 | 6 | 30 |
| Weingut Anselmann – Duitsland, Riesling | 2018 | | 32.5 |
| J. Müllner - Weinzierlberg, Grüner Veltliner | 2018 | | 32.5 |
| Simonsig – Stellenbosch, Chardonnay | 2018 | 7 | 35 |
| Delaire Graff Reserve – Swartland, Chenin Blanc | 2018 | | 40 |
| Sancerre “Les Gaillotes” – Jean Max Roger | 2018 | | 52.5 |
| Magnum Mustiguillo – Spanje, Merseguera, Viognier, Malvasia, Bio | 2018 | | 59 |
| Pouilly-Fuissé – Domaine Ferret, Chardonnay | 2017 | | 72 |
| Chablis 1er cru – Domaine Billaud Simon, Chardonnay | 2016 | | 89 |
| Rossj-Bass, Gaja – Piemonte, Chardonnay | 2017 | | 90 |
| Chassagne Montrachet 1er cru – Clos Saint Jean, Chardonnay | 2014 | | 110 |

ROSÉ

| | | | |
|---|------|---|----|
| Le Petit Gueissard – Provence, Grenache, Syrah, Sauvignon Blanc | 2019 | 6 | 30 |
| Château Cavalier, Grand Cavalier – Provence, Grenache, Cab. Sauv. | 2019 | | 40 |
| Magnum Château Cavalier Cuvée Marafiance – Provence | 2019 | | 59 |

ROOD

| | | | |
|---|------|---|------|
| Brigantello - Sicilië, Nero d' Avola | 2019 | 5 | 25 |
| Arithmetics – Australië, Shiraz | 2018 | | 27.5 |
| Sottano Classico - Malbec | 2018 | | 27.5 |
| Rosso - Rosso di Veneto | 2019 | | 30 |
| J. Müllner – Oostenrijk, Blauer Zweigelt | 2018 | 6 | 30 |
| Villa Maria Private Bin - Pinot Noir | 2018 | 7 | 35 |
| Gnarly Head – Zinfandel, California | 2018 | | 37,5 |
| Salvaterra - Ripasso DOC Classico Superiore | 2016 | | 40 |
| Magnum Mustiguillo – Spanje, Bobal, Syrah, Garnacha, Bio | 2017 | | 59 |
| Amarone della Valpolicella – Fabiano - Corvina, Rondinella, Corvinone | 2015 | | 69 |
| Barolo Ludo, Cannubi – Piemonte, Nebbiolo | 2009 | | 72 |
| Beaune Chouacheux, Louis Jadot – Bourgogne, Pinot Noir | 2014 | | 85 |
| Pommard – Monopole Domaine Huber | 2014 | | 92 |

DESSERT

| | | | |
|---|------|---|--|
| Côte de Gascogne – Domaine Tariquet – Petit Manseng | 2017 | 7 | |
|---|------|---|--|

VESSEL

CAFE RESTAURANT