

Menu

LAAT HET U
SMAKEN!



BADHOTEL ROCKANJE

WARM WELKOM!

Wat fijn dat je weer bij ons in het Badhotel komt genieten van een heerlijk drankje, lunch, diner of borrel. Ons team doet er alles aan om jou – onze gast – in de watten te leggen.

Onze keukenbrigade staat dagelijks voor je klaar, tussen 12:00 - 21:30 uur, om verse- en seizoensgebonden gerechten te bereiden. Zodra je een aangenaam plekje hebt gevonden, neem een kijkje op onze kaart om te zien wat voor lekkers je gaat bestellen.

Voor vragen, allergieën of een gezellig praatje, onze gastvrouwen en -heren staan voor je klaar!

Geniet ervan.



LEKKERE DINGEN



DUDOK APPELTAART	4,80
LEMON MERENGUE TAART	4,80
PASSIEVRUCHT CHEESECAKE	4,80
CHOCOLADETRUFFELTAART	4,80

High Tea

HEERLIJK THEELEUTEN

Thee viert hoogtij, althans als je 'm culinair aankleedt met heerlijkheden. Daar wordt zelfs de meest verstokte koffiedrinker een theeleut van...

19,50 p.p.

High Wine

NIPPEN MET ZIJN TWEËËN

Tongstrelende witte of rode wijn en daarbij een keur aan hartige gerechtjes. Dat wordt genieten op ons zonnige terras of binnen aan een tafeltje... Proost!

28,50 p.p.

RIK'S NACHOS



Heb je onze nachos al geprobeerd? Zo nee, dan raden we dat zeer aan! Onze kok Rik is op zijn reis door Zuid-Amerika geïnspireerd geraakt door de nachos die hij daar gegeten heeft. Het recept heeft hij meegenomen en deze heerlijke nachos staan nu bij ons op de kaart! **Dat wordt smullen!**

LEKKERE DINGEN



BROODPLANK (V)

Diverse soorten brood met smeersels 7,50

NACHOS VAN RIK (V)

Met Gruyèrekaas, boemboemsalsa, jalapeños,
avocado en huisgemaakte srirachasaus 9,50

BITTERBALLEN

Met Franse mosterd, te bestellen per stuk 1,-

CHORIZOKROKETTEN

Met spicy-mangomayonaise, te bestellen per stuk 1,-

KAASKROKETTEN (V)

Met huisgemaakte srirachasaus, te bestellen per stuk 1,-

RED CURRY KROKETTEN

Met limoen-misomayonaise, te bestellen per stuk 1,-

CHICKENFINGERS

Met huisgemaakte ketchup, 5 stuks 6,-

TEMPURA GARNALEN

Met limoen-misomayonaise, 5 stuks 7,-

AMANDEL & OLIJF (V)

Gerookte amandelen en gemarineerde olijven 5,-

DE BADHOTEL BORRELPLANK

Een feestelijke plank met bitterballen, chorizokroketten,
Friese droge worst, Rotterdamsche Oude kaas,
wasabi-nori chips, gerookte amandelen, olijventapenade,
papadums en brood met smeersels 16,-



LOBSTER ROLL

Als je 'm eenmaal geproefd hebt, wil je hem elke dag wel eten; onze Lobster Roll! Dit broodje werd voor het eerst geserveerd in de Amerikaanse staat Connecticut in 1929, maar pas in 1970 werd het een knallend succes door de verkoop in eetkraampjes. **In Nederland minder bekend, maar daar gaan wij verandering in brengen!**

LUNCH (TOT 17.00 UUR) GERECHTEN



SANDWICH CARPACCIO

Met Rotterdamsche Oude, spek, bieslook, sjalot, pijnboompitjes, kappertjes en truffelmayonaise
Geserveerd op vers gesneden wit- of bruinbrood..... 11,-

SANDWICH GRILLED VEGGIES (V)

Met Griekse yoghurt, gegrilde groene asperge, -paprika en -paddenstoelen, zoetzure rode kool en papadum
Geserveerd op vers gesneden wit- of bruinbrood.....10,-

SANDWICH HUISGEROOKTE ZALM

Met rodekool-wasabisalade, zoetzure asperge, chili jam, komkommer kimchi en papadum
Geserveerd op vers gesneden wit- of bruinbrood..... 11,-

CLUBSANDWICH LODGERS

Met bacon, fried chicken, Rotterdamsche Oude, tomaat, aardappel-eiersalade, botersla en spicy-mangomayonaise
Geserveerd op vers gesneden wit- of bruinbrood..... 11,-

LOBSTER ROLL

Met rivierkreeftstaartjes, aardappel-eiersalade, bieslook, wasabi-nori chips en sambai-bearnaisesaus
Geserveerd op een brioche hotdogbun.....12,-



EGGPLANT KATSU SANDO

Vegetarisch eten is hip! Op onze menukaart vind je dan ook meer vegetarische gerechten dan ooit tevoren. Zo ook de Eggplant Katsu Sando, een trendy broodje uit Japan, bij ons bereid met krokante aubergine. Je smaakpapillen slaan op tilt van de **explosie van verschillende smaken en texturen**. Eet smakelijk!

LUNCH (TOT 17.00 UUR) GERECHTEN



EGGPLANT KATSU SANDO (V)

Tramezzini met aubergine, BBQ-kombuchasaus, rodekool-wasabisalade en huisgemaakte mayonaise.....9,-

CHILI CHEESE STEAK SANDWICH

Brioche roll met steak, provolone, zoetzure courgette, jalapeños, rucola, srirachamayonaise en onion rings 11,50

KOEKENPAN TOSTI

Met ham en/of kaas, gebakken in boter
Geserveerd met vers gesneden wit- of bruinbrood,
met huisgemaakte ketchup 6,50

TOSTI BURRATA (V)

Met Gruyèrekaas, nectarines en spicy-mangomayonaise
Geserveerd op vers gesneden wit- of bruinbrood.....7,-

UITSMIJTER LODGERS


3 scharreleiers met ham en/of kaas en/of spek
Geserveerd op vers gesneden wit of bruinbrood.....10,-

RUNDVLEES KROKETTEN

Met Franse mosterd
Geserveerd op vers gesneden wit- of bruinbrood
of met verse frieten9,-

GARNALEN KROKETTEN

Met limoen-misomayonaise
Geserveerd op vers gesneden wit- of bruinbrood
of met verse frieten12,-

A chef with a beard, wearing a dark blue uniform and black gloves, is focused on his work in a professional kitchen. He is pouring a liquid from a stainless steel pot into a metal tray containing several salmon fillets. The kitchen background shows various stainless steel equipment, including a large industrial mixer and a sink. The lighting is bright, highlighting the chef's concentration and the vibrant orange color of the salmon.

HEERLIJKE HUISGEROOKTE ZALM

Hoe komt het nu toch dat onze zalm zo overheerlijk is? Nou, dat komt omdat wij nog een trucje uithalen met de zalm. We roken deze namelijk net als vroeger in Canada koud, met diverse houtsoorten, in onze eigen smoker. Zo krijgen we die **authentieke Noord-Amerikaanse smaak** aan de gerookte zalm. Precies zoals wij hem het lekkerste vinden!

LUNCH (TOT 17.00 UUR)

GERECHTEN



KOKOS-LIMOENSOEP (V)

Met bosui, rode peper en baharatolie 6,50
Extra huisgerookte zalm..... +1,-

PREISOEP (V)

Met groene asperge, tuinerwt, tuinkers en hartige wafel.... 6,50

SPICY MISO SOEP (V)

Met gyoza, in sojasaus gemarineerd ei, krokante ui,
groene kool, bosui en radijs.....8,-



SALADE CARPACCIO

Met Rotterdamsche Oude, spek, bieslook, sjalot,
pijnboompitjes, kappertjes en truffelmayonaise13,50

SALADE HUISGEROOKTE ZALM

Met zoetzure asperge, komkommer kimchi, chili jam,
radijs, limoen-misomayonaise en papadum13,50

SALADE CAESAR

Met botersla, fried chicken, bacon, scharrelei,
Rotterdamsche Oude, tomaat, olijven en croutons13,50

SALADE BURRATA (V)

Met tomaat, avocado, nectarines,
hot honey en basilicum13,50

A close-up photograph of a chef's hands grating a piece of yellow cheese over a dark plate of food. The chef is wearing a dark brown apron. The background is a kitchen with various items like a blue kettle and a brass pot, slightly out of focus. The lighting is warm and focused on the chef's hands and the grating process.

PROEVERIJ VAN VOOR- GERECHTEN

Kun je niet kiezen uit alle voorgerechten? Probeer dan onze proeverij, speciaal samengesteld door onze chef Pieter Postma en ideaal om verschillende gerechten te proberen. **Sla deze plank dus zeker niet mis** en verleid iemand die 'm gezellig met je wil delen...

VOOR GERECHTEN



BROODPLANK (V)

Diverse soorten brood met smeersels 7,50

CARPACCIO

Met Rotterdamsche Oude, spek, bieslook, sjalot, pijnboompitjes, kappertjes en truffelmayonaise 12,-

BEEF TATAKI

Met hoisin, sojasaus, gegrilde paprika, bieslook, gefrituurd uitjes en furikake 11,-

HUISGEROOKTE ZALM

Met rodekool-wasabisalade, zoetzure asperge, chili jam, sambai-bearnaisesaus en papadum 11,-

CEVICHE VAN ZEEBAARS

Met zoete aardappel, sjalot, radijs, kikkererwten en yoghurt-amba saus 10,50

STEAK TARTAAR VEGA (V)

Met tomaat, avocado, chili jam, sjalot, olijf, zhug en eidooier 9,-

UMAMI PADDENSTOELEN (V)

Met truffel-sojasaus, gefrituurde uitjes, tuinkers en aardappeldonut 9,-

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

Meerdere kleine voorgerechten, feestelijk geserveerd op een plank
Vanaf 2 personen Vanaf 21,-



ONZE FAMOUS CARPACCIO

Wie kent hem niet, onze welbekende Carpaccio. Al jaren een bekend gezicht op onze menukaart en misschien wel het meest geliefde salade, lunch- en voorgerecht. Heerlijk geserveerd met Rotterdamsche Oude kaas, spekjes en huisgemaakte truffelmayonaise.
Eet smakelijk!

VOOR (TOT 17.00 UUR) GERECHTEN



KOKOS-LIMOENSOEP (V)

Met bosui, rode peper en baharatolie 6,50
Extra huisgerookte zalm +1,-

PREISOEP (V)

Met groene asperge, tuinerwt, tuinkers en hartige wafel.... 6,50

SPICY MISOEOEP (V)

Met gyoza, in sojasaus gemarineerd ei, krokante ui,
groene kool, bosui en radijs.....8,-



SALADE CARPACCIO

Met Rotterdamsche Oude, spek, bieslook, sjalot,
pijnboompitjes, kappertjes en truffelmayonaise13,50

SALADE HUISGEROOKTE ZALM

Met zoetzure asperge, komkommer kimchi, chili jam,
radijs, limoen-misomayonaise en papadum13,50

SALADE CAESAR

Met botersla, fried chicken, bacon, scharrelei,
Rotterdamsche Oude, tomaat, olijven en croutons13,50

SALADE BURRATA (V)

Met tomaat, avocado, nectarines,
hot honey en basilicum13,50



CHEF'S AT WORK!

Anders dan anders, maar ook oud en vertrouwd. Onze chef-kok Pieter houdt van experimenteren en reist graag de wereld rond. Op onze menukaart vind je dan ook veel internationale gerechten geïnspireerd door keukens van over de gehele wereld. **Met natuurlijk onze eigen Badhotel twist.**

HOOFD GERECHTEN



SUKADE STEAK

Met zoete aardappeltaart, groene kool,
baconmarmelade, bearnaisesaus en baharatolie 22,50

PORK TOMAHAWK

Met miso-duindoornglaze, krokante gember polenta,
crème fraîche en groene asperges met sambal badjak 24,-

HOLY RIBS

Met sweet kombucha BBQ- of spicy Asian strike,
rodekool-wasabisalade en huisgemaakte srirachasaus 20,-

BEEF BURGER

Brioche met botersla, relish, gegrilde bacon,
Bleu de Wolvega kaas, spicy-mangomayonaise
en onion rings 18,50

KALFS ENTRECOTE

Met boemboem tomatensalsa, groene asperge,
cajun crème fraîche en zoete aardappeltaart 23,-

CHICKEN WAFFLES

Met fried chicken, chili jam, komkommer kimchi,
hoisin en zoetzure radijs 18,-

Sides // Badjak asperges 3,50 / Verse Friet 3,- /
Zoete aardappel friet 4,- / Rodekool-wasabisalade 3,- /
Groene salade 3,-



ZWOELE ZOMER- AVONDEN

Genieten met familie of vrienden aan een tafeltje op het terras, met een goed glas wijn, een heerlijke kop thee, nagenietend van een uitgebreid diner, bijkletsen totdat het donker wordt... **Waan je even in het buitenland** als je uitkijkt over ons mooie zwembad met dennenbomen op de achtergrond... het is zomer!

HOOFD GERECHTEN



KABELJAUWFILET

Met groene kool, krokante gember polenta,
tuinerwtencrème en Parmezaan schuim 23,-

ZEEBAARS

Met miso, groene asperge, zoetzure rodekool,
tjigermelk, baharatolie en aardappeldonut 20,-

GAMBAS

7 head-on gambas, boemboemsalsa,
chorizo en koriander 22,-

Sides // Badjak asperges 3,50 / Verse Friet 3,- /
Zoete aardappel friet 4,- / Rodekool-wasabisalade 3,- /
Groene salade 3,-



HAPPY VEGGIE

Ook in 2021 is vegetarisch eten, here to stay!
Van een trend wordt het steeds meer een lifestyle
en ook als je wel vlees en vis eet, **loopt het water je in
de mond van onze heerlijke vegetarische gerechten.**
En het is ook nog eens hartstikke gezond!

HOOFD GERECHTEN



EGGPLANT KATSU

Krokante aubergine met tomaat, rodekool,
bulgur tabouleh, srirachasaus en papadum17,-

GROENE KOOL STEAK

Met harissa glaze, zhug, relish, yoghurt-amba saus
en krokante kikkererwten18,-

VEGGIE CURRY

Met zoete aardappel, groene asperge, bimi, tuinerwt,
peultjes, kikkererwten, naan en papadums18,-

Sides // Badjak asperges 3,50 / Verse Friet 3,- /
Zoete aardappel friet 4,- / Rodekool-wasabisalade 3,- /
Groene salade 3,-



VIVA LA CHURROS!

Festivalletjes, eetkraampjes, lekker muziekje op de achtergrond en churros in je hand... Nu ook bij ons op de menukaart, alleen dan nog lekkerder! Met dulce de leche, een heerlijke karamelpasta, witte chocolade en gezouten pinda's... **je waant je even in het zonovergoten Spanje**, maar dan gewoon in Rockanje!

ONZE DESSERTS



SUIKERBROOD WENTELTEEF

Met Griekse yoghurt, aardbei, hot honey,
kaneel en vanille-roomijs 7,50

CHURROS

Met dulce de leche, witte chocolade, 5 spices,
gezouten pinda's en marshmallows 7,50

CHOCOLADE LAVACAKE

Met Ferrero Rocher roomijs, aardbeien
en karamelsaus 7,50

PINEAPPLE PASSION

Met ananas salsa, tepache, Italiaans schuim,
ananas-passievriucht sorbetijs en merengue 7,50

FRIANDISES

Lekker bij de koffie, 5 stuks 6,50



PROOST!

Wist je al dat wij een heuse wijnkenner in ons midden hebben? Mandy, onze restaurantmanager is een **echte liefhebber van wijn** en heeft dan ook met zorg onze wijnlijst samengesteld. Nieuwsgierig? Neem een kijkje op onze drankenkaart of vraag het Mandy persoonlijk!

VOLG ONS!



[badhotelrockanje](#)



[@stoerindeduinen](#)



[badhotelrockanje](#)



[netwerk: Brite](#)



www.badhotel.nl

