

# Welkom

Geniet culinair in restaurant 'den Ouwen Dok'.  
Chef-kok Nick en zijn team werken dagelijks met  
verse kwaliteitsproducten die iedereen doen  
watertanden.

Er is keuze tussen heerlijke vis- en  
vleesgerechten, vegetarische specialiteiten  
en seizoensgebonden suggesties. Voor de  
allerkleinsten is er een apart kindermenu.

Wenst u voor het diner eerst een heerlijk  
aperitief? Dan is onze Bar Bernard dé place to be!  
Hier staan verrassende cocktails, heerlijke bieren  
en unieke wijnen centraal.

In de zomer kan u genieten van uw favoriete  
gerecht of drankje op het zonnige  
'Zuiderterras' van het restaurant. In de  
winter maakt het terras plaats voor een  
supergezellige winterbar.

Ons restaurant is elke dag geopend tussen 11u  
en 23u30 (de keuken sluit om 22u).



# Onze geschiedenis

---

Het voormalig zwembad van Mechelen, gebouwd in combinatie met een stapelhuis, werd tussen de Dijle en het Keerdok gebouwd. De plannen voor de oprichting van een zwemdok dateerden al van 1897. De 'Ouwen Dok', zoals het gebouw in de volksmond wordt genoemd, is een imposant complex in eclectische, overwegend neo-Vlaamse renaissancestijl.



Het stadsbestuur heeft eind 2015 een procedure opgestart voor de herbestemming van de 'Ouwen Dok'. Wij kregen toen de kans om dit prachtig monumentaal gebouw om te toveren tot een 4 sterren Van der Valk hotel.

## Suggesties

---

### Voorgerechten

---

- Croque "Wohrmann" Brioche** € 26,00  
| secreto - truffel - truffelkaas - comte
- Asperge Hollands** € 21,00  
| hollandaise - gerookte zalm
- Tonijn tartaar** € 20,50  
| soja - koriander - soja - avocado - gedroogde mango

### Hoofdgerechten

---

- Pasta Vongole** € 25,50  
| zwarte pasta - look - peterselie
- Slaatje gerookte zalm** € 23,50  
| asperge - granny smith- kwartel ei
- Asperge Hollands** € 28,00  
| hollandaise - gerookte zalm
- Wagyu "Australië" (200 gr)** € 59,00  
| kropsalade - friet - truffeljus
- Tagliata** € 27,00  
| rucola - Parmezaanse kaas - balsamico
- Lamskroon** € 35,50  
| asperge - lente groenten - honing tijmsaus -gratin

### Desserten

---

- Mascarpone** € 12,50  
| passievrucht - citroen - sorbet
- Coupe aardbeien** € 12,50  
| coulis - slagroom



# Menu

## Snacks | Tot 16u

---

### Croque monsieur

| slaatje - ketchup - mayo

€ 13,00

### Croque madame

| spiegelei - slaatje - ketchup - mayo

€ 13,50

### Croque vol au vent

| slaatje - ketchup - mayo

€ 17,00

### Croque bolognaise

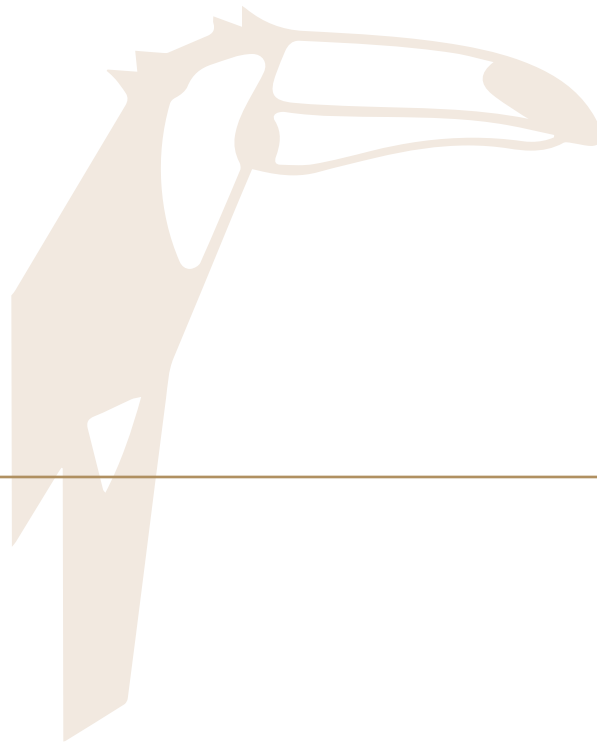
| slaatje - ketchup - mayo

€ 16,00

### Croque Italiano

| mozzarella - tomaat - pesto

€ 13,50



## Kids Menu

---

### Kinder vol au vent

| slaatje - frietjes

€ 9,50

### Kinder spaghetti

| met kaas

€ 9,50

### Curryworst

| slaatje - frietjes

€ 7,50

### Chicken nuggets

| slaatje - frietjes

€ 7,50

### Kinderijsje

| 1 bol vanille ijs

€ 6,50

## Hapjes

---

### Oesters (6 stuks)

€ 19,00

| champagne granite – citroen – pikante olie

### Portie kaas en salami

€ 8,00

| met graanmosterd

### Secreto

€ 19,00

| olijfolie met kruiden – gegrild brood

### Tapas

€ 23,00

| chorizo – serrano – calamares – focaccia – aioli – ansjovis – mozzarella – olijven

### Bruschetta

€ 14,00

| tomaten – koriander – chili – guacomole

### Warme hapjes (15 stuks)

€ 12,50

| chicken nuggets – kaaskroketten – calamares – bitterballen – mini loempia's

### Vegetarische samosa's

€ 10,00

| sweet chili



## Voorgerechten

---

Dagsoep	€ 6,50
Carpaccio   rucola crème - olijfolie - Parmezaanse kaas - zon gedroogde tomaten	€ 18,50
Kaaskrokette   slaatje - citroen - aioli	€ 13,50
Garnaalkrokette   slaatje - citroen - verse tartaar saus	€ 16,50
Duo kaas en garnaalkrokette   slaatje - citroen - verse tartaar saus	€ 15,00
Scampi's   met looksaus of vadouvansaus of diabolique	€ 16,00
 Asperges Vlaams   ei - goeie boter - peterselie	€ 19,00



## Hoofdgerechten

---

### Salades

---

Niçoise € 23,50

| verse tonijn – boontjes – aardappelen – ansjovis

Caesar salade € 19,50

| Mechelse koekoek – citroentijm – parmezaanse kaas – crouton

Scampi € 20,50

| appel – curry vinaigrette – avocado

### Pasta

---

Spaghetti bolognaise € 15,50

| met kaas

Carbonara € 20,00

| pancetta – buffel mozzarella

Pasta pesto kip € 20,50

| rucola – Parmezaanse kaas -traaggegaarde kip

### Vis

---

Scampi's € 21,00

| met looksaus of vadouvansaus of diabolique

Zeetong € 49,50

| botersaus – fris slaatje – citroen – frietjes

Zeebaars € 25,00

| Mediterraanse saus – courgette – tomaten

Kabeljauw € 27,00

| puree – prei – witte wijn saus





## Vlees

---

**Vol au vent** € 21,00

| bladerdeeg – slaatje – frietjes

**Steak tartaar "Puur"** € 23,00

| eigeel – kappers – ui – frietjes

**Hamburger "Ouwen Dok" (220 gr)** € 21,50

| cheddar – gefrituurde ui – tomaat – smokey saus – frietjes

**Steak van lers rund (220 gr)** € 24,50

| saus naar keuze – bearnaisesaus / champignonsaus / pepersaus met een fris slaatje

**Ossenhaas van lers rund (220 gr)** € 34,50

| saus naar keuze – bearnaisesaus / champignonsaus / pepersaus met een fris slaatje

**Mechelse koekoek** € 21,50

| asperge – lente groenten – kroketten

## Vegetarisch

---

 **Vol au vent** € 21,00

| bladerdeeg – salade – frietjes

 **Avocado burger** € 19,50

| salsa – gefrituurde ui – cheddar – sweet chili

 **Asperge Vlaams** € 25,00

| ei – goeie boter – peterselie – kriel

 **Roulade van aubergine** € 18,00

| pittige tomaten saus – Maredsouskaas

| Mayonaise – ketchup – tartaar saus € 0,50

| Supplement frietjes – kroketten € 3,00

| Pepersaus – champignonsaus – bearnaise – jus € 3,00

*\*Gelieve ons te informeren mocht u een allergie hebben.  
\*If you have an allergy, please inform us.*

## Desserten

---

Trio van sorbet	€ 10,50
Ijsnougat met Whiskey   van Carolus (lactose en glutenvrij)	€ 10,50
Crème brûlée   met verse vanille	€ 10,50
Chocolademousse   van Belgische chocolade	€ 9,00
Dame blanche   met Belgische chocoladesaus – slagroom	€ 9,00

