

WELKOM IN RESTAURANT OCRE

Welkom in Restaurant Ocre, gelegen in Hotel Gorinchem. Wat ooit in 1968 begon als Motel Café Restaurant Gorinchem, is uitgegroeid tot het prachtige Hotel Gorinchem zoals u het vandaag ziet. Hier, in het hart van ons hotel, combineren we hoge kwaliteit en uitstekende service om een onvergetelijke culinaire ervaring te creëren.

We nodigen u uit om te genieten van klassieke en vernieuwde wereldgerechten. Restaurant Ocre biedt een warme en ontspannen omgeving, geschikt voor elke gelegenheid. Of u nu komt voor een zakelijke lunch, een intiem diner of een avond uit met vrienden en familie, we maken elke gelegenheid onvergetelijk.

Wij verwelkomen u dagelijks van 12:00 tot 22:00 uur. Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten, zodat we hier zorgvuldig rekening mee kunnen houden.

Hartelijk dank voor uw bezoek en geniet van uw verblijf.

Met vriendelijke groet

HOTEL GORINCHEM

Dit symbool geeft aan dat de gerechten geen onderdeel zijn van onze menu's of arrangementen.



Wilt u de keuze uitbreiden en kiezen uit alle gerechten van de menukaart? Dat is mogelijk, dan betaalt u hiervoor een toeslag.

Ocre

LUNCHKAART

12:00 - 16:00 UUR

SOEPEN

Pomodori	7
Italiaanse gevulde tomatensoep gehaktballetjes basilicum ook vegetarisch te bestellen	
Mosterd	7
bosui spek Granny Smith appel ook vegetarisch te bestellen	
Uien	7
Franse uiensoep Gruyere kaascrouton	

Soepen worden geserveerd met brood en boter

BROODGERECHTEN | KEUZE UIT WIT OF BRUIN BAKKERSBROOD

Twaalf uurtje Kanselpoort	14
tomatensoep Van der Valk rundvleeskroket mosterd mini uitsmijter ham-kaas	
Twaalf uurtje Waterpoort	14
tomatensoep garnalenkroket cocktailsaus mini uitsmijter gerookte zalm	
Van der Valk rundvleeskroketten	9
twee stuks mosterd	
Garnalenkroketten	14
twee stuks cocktailsaus	
Goudse kaaskroketten	12
twee stuks mosterd	
Tosti	7
ham kaas ketchup	

Ocre

LUNCHKAART

12:00 - 16:00 UUR

LUNCH SPECIALS

Gerookte zalm	11
bagel roomkaas rucola kappertjes	
Gezond	9
Italiaanse bol of Waldkorn ham kaas tomaat komkommer gekookt ei mosterd-dille dressing	
Carpaccio	11
Italiaanse bol of Waldkorn carpaccio van runderlende truffelcrème Parmezaan pijnboompitten Cherrytomaat rucola	
Hamburger	19
brioche black angus cheddar tomaat rode ui frites mayonaise ketchup koolsla	
Vegaburger	19
brioche vegetarische slager cheddar tomaat rode ui frites mayonaise ketchup koolsla	
Saté	18
kippenhaas gebakken uitjes cassave kroepoek atjar frites mayonaise salade	
Kip wrap	11
krokante kipfilet gebakken spek tomaat sriracha crème little gem sla	
Zalm wrap	11
gerookte zalm little gem sla tomaat gekookt ei honing-mosterd dressing	
Schnitzel	21
gepaneerde varkensfilet frites mayonaise salade champignonsaus	
Tournedos	30
200 gram ossenhaas frites mayonaise salade pepersaus	
Zalm	25
zalmfilet uit de oven groene asperge dragon-limoensaus frites mayonaise salade	
Pasta pomodoro	19
fusilli tomatensaus baby spinazie Parmezaan Cherrytomaat supplement: gepelde gamba's of gegrilde kipfilet	
	+ 6

Ocre

LUNCHKAART

12:00 - 16:00 UUR

EIERGERECHTEN | KEUZE UIT WIT OF BRUIN BAKKERSBROOD

Uitsmijter naturel	9
drie spiegeleieren	
supplement: ham, kaas of spek	+1
Uitsmijter carpaccio	15
carpaccio van runderlende truffelcrème Parmezaan pijnboompitten Cherrytomaat rucola	
Boerenomelet	12
champignons paprika courgette ui	
Omelet gerookte zalm	15
gerookte zalm bieslook	

SALADES

Caesar	14
little gem sla klassieke Caesar dressing gegrilde kippenhaas spek croutons gekookt ei	
Gamba	14
gemengde salade gemarineerde gamba's Granny Smith appel sesamzaadjes sjalotdressing	
Ossenhaas	16
gemengde salade ossenhaaspuntjes teriyaki sesamzaadjes gebakken champignons taugé sesamdressing	
Geitenkaas	14
little gem sla jonge geitenkaas Cherrytomaat croutons rode biet pecannoten Granny Smith appel balsamico dressing	

Ocre

LUNCHKAART

12:00 - 16:00 UUR

NAGERECHTEN

Dame blanche	7
vanille roomijs amandel crumble slagroom chocoladesaus	
Supplement: advocaat	+2
Cheesecake	9
aardbeiensaus slagroom	
Tiramisu	9
slagroom	
Crème brûlée	9
gemaakt met tonkabonen hazelnoot roomijs slagroom	
Coupe cerise	8
warme kersen vanille roomijs slagroom	
Kaasplank	14
Alphenaar De Rotterdamsche Oude Blauw Klaver druiven vijgenjam kletzenbrood	

Ocre

DINERKAART

16:30 - 22:00 UUR

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio 13

carpaccio van runderlende | truffelcrème | Parmezaan | pijnboompitten | Cherrytomaat | rucola

Ibérico ham - 'Favoriet van de chef' 14

80 gram | olijven tapenade | brioche

Wijnsuggestie: Malbec | Doña Paula Estate | Mendoza, Argentinië € 9

Zalm & paling 15

gerookte zalm | gerookte paling | citroendressing | ingelegde gember

Hollandse garnalen 15

Granny Smith appel | cocktailsaus | dille | torpedo garnaal

WARME VOORGERECHTEN

Coquilles - 'Favoriet van de chef' 16

gebakken coquilles | dragon-limoendressing | zoetzure wortel

Wijnsuggestie: Viognier | Casa Silva Reserva | Chili € 7

Gamba's 15

gemarineerd gebakken | gember-chilisaus | bieslook | taugé

Tortelloni 16

salieboter | pecannoten | baby spinazie | Parmezaan | Cherrytomaat

Ocre

DINERKAART

16:30 - 22:00 UUR

SOEPEN

Pomodori

Italiaanse gevulde tomatensoep | gehaktballetjes | basilicum | ook vegetarisch te bestellen

7

Mosterd

bosui | spek | Granny Smith appel | ook vegetarisch te bestellen

7

Uien

Franse uiensoep | Gruyere kaascrouton

7

SALADES

Caesar

little gem sla | klassieke Caesar dressing | gegrilde kippenhaas | spek | croutons | gekookt ei

14

Gamba

gemengde salade | gemarineerde gamba's | Granny Smith appel | sesamzaadjes | sjalotdressing

14

Ossenhaas

gemengde salade | ossenhaaspuntjes | teriyaki | sesamzaadjes | gebakken champignons | taugé
sesamdressing

16

Geitenkaas

little gem sla | jonge geitenkaas | cherry tomaat | croutons | rode biet | pecannoten
Granny Smith appel | balsamico dressing

14

Ocre

DINERKAART

16:30 - 22:00 UUR

HOOFDGERECHTEN VLEES

Tournedos 31

200 gram ossenhaas | geserveerd met een saus naar keuze

 **T-bone steak - 'Favoriet van de chef'** 38

500 gram | gegrild | kruidenboter | gepofte knoflook

Wijnsuggestie: Tempranillo, Crianza | Marqués de Cáceres | Rioja, Spanje € 9

Varkenshaas 23

gebakken varkenshaas | geserveerd met een saus naar keuze

Schnitzel 21

gepaneerde varkensfilet | geserveerd met een saus naar keuze

Schnitzel Maintenon 23

gepaneerde varkensfilet | champignonsaus | gegratineerd met jonge kaas | rucola

Maiskip 24

zacht gegaard | gegrilde groenten | paprika jus

Saté 21

kippenhaas | gebakken uitjes | cassave kroepoek | atjar

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met frites, warme groenten, salade en mayonaise

Hamburger 21

brioche | black angus | cheddar | tomaat | rode ui | frites | mayonaise | ketchup | koolsla

Pasta bolognese 22

fusilli | tomatensaus | rundergehakt | ui | wortel | Parmezaan

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met salade

Keuze uit:

Pepersaus

Champignonsaus

Stroganoffsaus

Tomatensaus

Gebakken champignons

Frites en mayonaise

Gebakken aardappel

Groenten van de dag

Rijst

3

3

3

3

3

Ocre

DINERKAART

16:30 - 22:00 UUR

HOOFDGERECHTEN VIS

Zalm	26
zalmfilet uit de oven groene asperge dragon-limoensaus	
Kabeljauw	28
op de huid gebakken kabeljauwfilet baby spinazie mosterdsaus	
Zeebaars - 'Favoriet van de chef'	24
op de huid gebakken zeebaarsfilets tomatensaus gegrilde Italiaanse groenten gepofte tomaat <i>Wijnsuggestie: Verdejo Javier Beltran Rueda, Spanje € 7</i>	
 Zeetong	42
450 gram in roomboter gebakken zeetong remouladesaus Supplement: Picasso +4	
 Lady tong	29
250 gram in roomboter gebakken zeetong remouladesaus Supplement: Picasso +4	

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met frites, warme groenten, salade en mayonaise

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Groene curry	21
basmati rijst paprika wortel taugé zoetzure komkommer Supplement: gepelde gamba's of gegrilde kipfilet +6	
Pasta pomodoro	21
fusilli tomatensaus baby spinazie Parmezaan cherrytomaat Supplement: gepelde gamba's of gegrilde kipfilet +6	
Vegetarische burger	21
brioche vegetarische slager cheddar tomaat rode ui frites mayonaise ketchup koolsla	

Bovenstaande gerechten worden geserveerd salade

Ocre

DINERKAART

16:30 - 22:00 UUR

NAGERECHTEN

Dame blanche 7

vanille roomijs | amandel crumble | slagroom | chocoladesaus

Supplement: advocaat +2

Cheesecake 9

aardbeiensaus | slagroom

Tiramisu 9

slagroom

Crème brûlée 9

gemaakt met tonkabonen | hazelnoot roomijs | slagroom

Coupe cerise 8

warme kersen | vanille roomijs | slagroom

 **Kaasplank** 14

Alphenaar | De Rotterdamsche Oude | Blauw Klaver | druiven | vijgenjam | kletzenbrood

Wijnsuggestie: Conde Monsul | Tawny port € 5.5

AFTER DINNER COCKTAIL

Espresso Martini 9

42 below vodka | kahlua | espresso

White Russian 11

42 below vodka | kahlua | room

Limoncello Martini 11

limoncello | 42 below vodka | citroen

Ocre

KINDERMENU

16:30 - 22:00 UUR

VOORGERECHT

Tomatensoep

gehaktballetjes

HOOFDGERECHTEN

Hollands menu

frietjes | appelmoes | keuze uit: schnitzel, kroket, kipnuggets, frikandel

13

Italiaans menu

pasta pomodoro | fusilli | tomatensaus | baby spinazie | Parmezaan

13

De menuprijzen zijn inclusief voor- en nagerecht en inclusief een frisdrank naar keuze

NAGERECHT

Kinderijsje

In een beker om te houden

Ocra
