

WELKOM IN RESTAURANT OCRE

Welkom in Restaurant Ocre, gelegen in Hotel Gorinchem. Wat ooit in 1986 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.

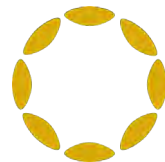
Wij verwelkomen u dagelijks van 12:00 tot 22:00 uur. Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten, zodat we hier zorgvuldig rekening mee kunnen houden.

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

DINERKAART

16:30 - 22:00 UUR

KOUDE VOORGERECHTEN

- Carpaccio** 13
carpaccio van runderlende | truffelcrème | Parmezaan | pijnboompitten | Tomberry tomaat | 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
Wijnsuggestie: Viognier | Casa Silva Reserva | Chili € 7
- Gamba's** 15
gmarineerd gebakken | gember-chilisaus | bieslook | taugé
- Tortelloni** 16
salieboter | pecannoten | baby spinazie | Parmezaan | Tomberry tomaat

Ocre

DINERKAART

16:30 - 22:00 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 kaascrouton	

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 Tomberry tomaat croutons rode biet pecannoten Granny Smith appel balsamico dressing	


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	3
Frites en mayonaise	3
Gebakken aardappel	3
Groenten van de dag	3
Rijst	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	29
250 gram in roomboter gebakken zeetong remouladesaus	
450 gram	+ 13

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 Tomberry tomaat	
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	
<i>Wijnsuggestie: Conde Monsul Tawny port € 5.5</i>	

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
