WIJNKAART

Wijn vervult een belangrijke rol aan tafel. Het is de olie in de radertjes van onderlinge vriendschap. Daarom zijn de wijnen bij DOCKSIDE door mijzelf zorgvuldig geselecteerd en garanderen topkwaliteit met respect voor natuur, herkomst en terroir.

De selectie kent een breed spectrum aan prachtige wijnen met verschillende smaakstijlen uit alle mogelijke hoeken van de wereld, sommigen zelfs per glas. Geniet met grote slokken!

Jens Hoogstad - Registervinoloog van de Wijnacademie®

WITTE WIJN

Vincent Lacour Sauvignon de Touraine 'Les Chilloux' Loire France
Rijke sauvignon die fraaier is dan menig Sancerre, heerlijk! 23.00 / 4.50

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Réserve Blanc Rhône France
De familie Perrin geldt als één van de allergrootste namen in de wijnwereld. Deze kruidige en tevens krachtige klasbak laat zien waarom. 27.00 / 5.50

False Bay 'Slow Chenin' South Africa
Zeer volle chenin die ontstaan is door trage vergisting op wilde gisten. 23.00 / 4.50

Villa Wolf Riesling Dry by Dr. Ernst Loosen Pfalz Deutschland
Complexe, rijke riesling zoals alleen de Duitsers 'm kunnen maken. Fenomenaal! 23.00 / 4.50

Klippies Rivier Chardonnay-Chenin Blanc Cape of Good Hope South Africa
Een spannende blend die bij veel gerechten inzetbaar is. Fris, strak en droog. 19.00 / 3.50

The Secretary Bird Sauvignon Blanc Western Cape South Africa
Robuuste Sauvignon met een sappige 'bite'. Loepzuiver en grassig van smaak. 23.00 / 4.50

Wirra Wirra Vineyards Chardonnay Adelaide South Australia
Licht houtgerijpte Chardonnay met toetsen van tropisch fruit en perzik. Stevig glas. 23.00 / 4.50

ROSE WIJN

Domaine Le Pive Vin Gris IGP Sable de Camargue Languedoc France
Diepfruitige rosé barstensvol rood fruit als aardbeien, framboos en rode bes. Toppertje! 23.00 / 4.50

ZOETE / DESSERT WIJN

Domaine de Millet Gros Manseng 'Moelleux'
Voor de liefhebber van minder droge wijn. Aroma's van zoete aardappel en rijpe peer. 23.00 / 4.50

Passeur de Soleil Muscat de Frontignon Rousillon France
Versterkte zoete wijn met extreem fruitig karakter als krenten, vijgen en gedroogde abrikozen 23.00 / 4.50

RODE WIJN

'Eclipse' by Jeff Carrel Grenache-Cabernet Sauvignon Languedoc France
Krachtige, volle wijn met een flinke dot houtrijping. Zeer modern en intens van smaak. 27.00 / 5.50

Château Ramafort Cru Bourgeois Blaignan Médoc Bordeaux France
Prototypische Bordeaux van merlot en Cabernet. Wat kan klassiek toch lekker zijn... 30.00 / 6.00

Castillo Ducay Cariñena DOP España
Extreem zachte wijn uit de buurt van Zaragoza. Zwoel en tjokvol zwart fruit 19.00 / 3.50

Bodegas Arzuaga 'La Planta' Ribera del Duero España
Spaans geweld met hints van vanille, koffie en tabak. Bij grillades van rood vlees! 27.00 / 5.50

Irreverente Terras do Dão Portugal
Zwoele, exotische en zeer modern gemaakte wijn. Zacht en silky. 19.00 / 3.50

Unwined Pinot Noir IG Viile Timis Romania
Indrukwekkende Pinot Noir met een zijdezachte afdronk. Probeer 'm bij onze kip! 23.00 / 4.50

Wirra Wirra Vineyards Shiraz Adelaide South Australia
Australian Syrah op hoog niveau. Stoer en uitbundig, een echte grill-wijn... 23.00 / 4.50

ALCOHOLVRIJE WIJN

Torres Blanco ' Naturo' España
Fruitige en volle 'alcoholvrije wijn' van de aromatische muskaatdruif. 19.00 / 3.50

BUBBELS

Cava van het huis BRUT
Frisse, droge Cava van traditionele Spaanse rassen. Feestje? 27.00 / 7.00

Champagne BRUT Jean Louis de Paris
Grote wijn met aroma's van brioche en witbrood. Enorme mineraliteit en lengte. 59.00

DOCKSIDE

DS MENUKRANT

2e jaargang | Sas van Gent | € 0,01 | 3e Editie

WELKOM

Ons restaurant is geïnspireerd op de mondiale keuken. De filosofie is eenvoudig: Wij werken met producten van de hoogste kwaliteit en kennen hierin geen concessie. We zoeken het graag in Zeeland of net over de grens bij onze sympathieke zuiderburen. Is het hier niet te vinden, dan halen we 't elders.

GRILL

Dockside is een grill-restaurant. Maar... niet zomaar één. Wij hebben onze ervaring met kolen en vuur in een ander jasje gestoken. Zo werken wij met verschillende grill-systemen, zoals:

DE JOSPER Een gesloten barbecue uit Spanje (spreek uit "gospèr") die niet meer is weg te denken uit de 'high-end grill-scene'. Gaart snel en geeft een mooie rooksmaak aan gerechten of ingrediënten. Een beest van een grill!

OPEN BARBECUE In de zomer - of als het weer dit toelaat - grillen we rechtstreeks van de kolen stukken vlees of vis die snel of langzaam kunnen worden gegaard. Omdat je met de temperatuur kunt spelen is het een alleskunner.

DE RÔTISSERIE Een echte blikvanger waarop de kippetjes traag worden geroosterd. Omdat het vocht omlaag druipt kunnen we voldoende 'arroseren' (het opnieuw overgieten van braadjus over de kip waardoor deze niet uitdroogt) en houden we ook nog jus over om andere lekkere dingen mee te doen!

Jens en Bart wensen jullie een fantastische avond en als je het niet lekker vindt, gewoon teruggeven en je krijgt iets anders: Just a part of the deal....

BON APPETIT!

DOCKSIDE

SMALL BITES & APPETIZERS

Brandt & Levie – Coppa di parma 5.50
Brandt & Levie – Peperworst 5.50
Brandt & Levie – Zoutworst 5.50
Oude brokkelkaas – plak (100 gram) van Erik Murre met een lik Gentse Tierenteyn-mosterd 5.50
Rilette – van Brasvarken met toast 5.50
Edamame – jonge sojaboontjes met vinaigrette van soja en sesamzaad 5.50
Chicken wings – pittig gemarineerd & 'smokey grilled' uit de Josper 5.50
Portie ambachtelijke bitterballen 5.50

FABIAN'S FAVOURITE STARTERS

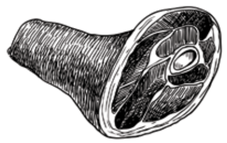
Carpaccio van Angus beef – uit de kolen van de Josper, citroencrème, Parmesan 9.50
Caesar salad – roma salade, kip van 't spit, caesar dressing 8.50
Salade Caprese – buffelmozarella, roma-tomaat, basilicum, olijfolie extra vierge 9.50
Zalm – 'smoked & pulled', toast, komkommer, dille 9.50
Kaaskroketjes – 2 stuks van hoevekaas, peterselie, citroen 9.50
Garnaalkroketjes – handgemaakt door Ben in Westdorpe, peterselie, citroen 12.50
Zeeuws buikspek – uit de Josper, hoisin, krokante juun, bosui 9.50
Wilde Gamba's – 4 grote van de grill, look, rode peper, sinaasappel 13.50

CHARCOAL ROASTED BURGERS

Dockside burger – prime beef, bacon, juun, cheddar, burger-sauce 15.50
Duroc Burger – Same thing maar van raszuiver Zeeuws-Vlaams Duroc Scharrelvarken 15.50
Vega – lekker! maar dan zonder vlees... 13.50

GRILLED STUFF

Filet Pur* – Limousin ossenhaas (200 gram) 25.00
Ladies steak* – Limousin ossenhaas (150 gram) 19.50
Rib Eye* – tussenribstuk, grain fed Black Angus (250 gram) 22.50
Côte de Boeuf* – Aberdeen Angus ribstuk met been (450 gram) 29.50
* Met verse saus naar keuze: Béarnaise, peperroom of champignonroomsaus



Halve kip van 't spit – openluchtkweek, Vlaams hoen van de rotisserie 14.50
Ribben – buikribben, gekruid, geroosterd en gelakt 17.50
Lamsspies – met onze graanmosterdsaus zoals we 'm al jaren maken! 22.50
Visschotel – 3 soorten dagverse vis uit de Josper met blanke botersaus 19.50
Wilde Gamba's – 7 grote van de grill, look, rode peper, sinaasappel 23.50
Kort gebakken verse tonijnsteak – met soja sesam vinaigrette 25.00

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met aangepast aardappelgarnituur

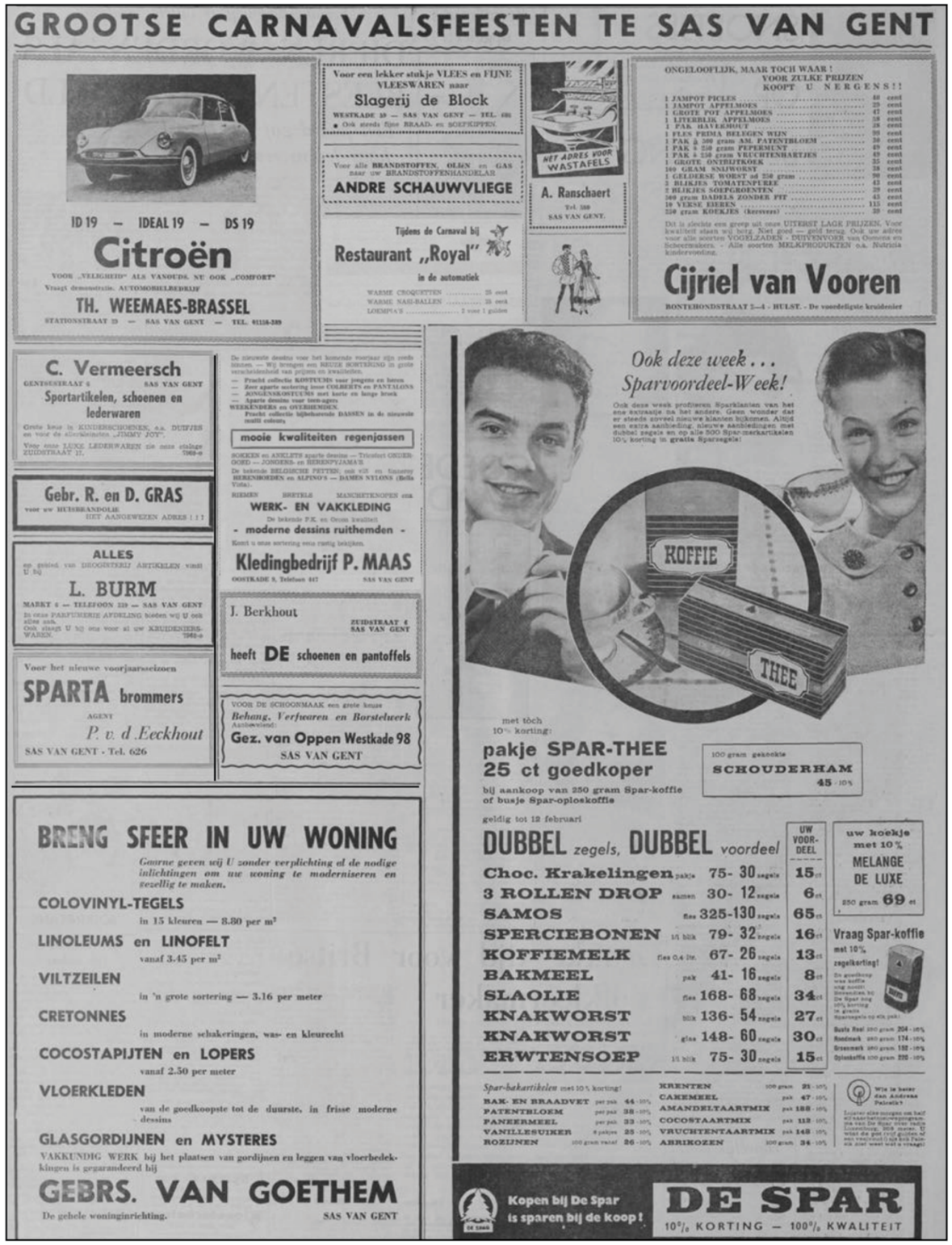
SIDES

Maiskolf – van de grill met boter en geschaafde amandel 3.50
Trostomaatjes – op de kolen gepoft met tijm, olijfolie, look 4.50
Salade mix – gemengde botersalade met frisse Franse mosterddressing 3.50
Geroosterde groene asperges – uit de Josper 4.50

"De rekening wordt uitsluitend per tafel opgemaakt".

DOCKSIDE

ADVERTENTIES



DOCKSIDE

DRANKEN

BIEREN

Jupiler van 't vat 0.25 lit.	2.90
Jupiler van 't vat 0.50 lit.	5.80
Vedett	3.50
Hoegaarden	3.50
Palm	3.50
Duvel	4.50
Liefmans kriek	3.50
La Fontaine (Bier van hoge gisting uit Sas van Gent)	4.50
Augustijn blond	3.90
Radler 0,0 %	2.90
Alcoholvrij Bier	2.90
Leffe Blond	3.90
Leffe Donker	3.90
Westmalle Dubbel	4.50
Westmalle Tripel	4.50
Tripel Karmeliet	4.50

FRISDRANKEN

Spa Rood	2.50
Spa Reine	2.50
Coca Cola	2.50
Cola Light	2.50
Cola Zero	2.50
Fanta	2.50
Appelaere	2.90
Tonic Schweppes	2.70
Sprite	2.70
Cassis	2.70
Bitter Lemon	2.70
Verse Jus	3.00
Jus d'orange	2.50
Ice Tea Lipton	2.70
Tomatensap	2.70
Chocomelk koud	2.70
Melk	2.50
Fristi	2.70

WIJNEN

Glas witte wijn	3.50
Glas rode wijn	3.50
Glas zoete witte wijn	4.50
Glas rosé	4.50
Halve liter wit	15.00
Halve liter rood	15.00
Halve liter rosé	15.00

APERITIEVEN

Dockside Cosmopolitan	8.50
Maison	7.00
Cava Glas	7.00
Kirr	4.00
Kirr Royal	7.50
Sherry Dry	4.00
Sherry Medium	4.00
Porto Wit	4.00
Porto Rood	4.00
Martini Wit	4.00
Martini Rood	4.00
Pineau des Charentes	4.00
Jenever Jong	3.50
Jenever Oud	3.50
Wortegemsen	3.50
Bessenjenever	3.50
Corenwyn Bols	4.00
Gancia	4.00
Campari Puur	5.00
Ricard	7.00
Pernod	7.00
Whisky	7.00
Crodino alcoholvrij	3.50

GIN TONIC (INCL. FEVER TREE OF FENTIMANS TONIC)

Gordons Gin-Tonic (met Schweppes Tonic)	9.50
Hendricks	12.50
Bulldog	12.50
Bombay Sapphire	12.50
Monkey 47	13.50
Copperhead	13.50
Marula	13.50
La Fontaine	13.50

GIN TONIC ALCOHOLVRIJ

Seedlip spice – wood, spice, citrus	12.50
Seedlip garden – leaf, herb, pod	12.50

COCKTAILS

Campari Orange	8.50
Campari Soda	8.50
Bacardi Cola	8.50
Wodka Orange	8.50
Whisky Cola	8.50
Whisky Soda	8.50
Picon Vin Blanc	8.50
Pisang Orange	8.50
Safari Orange	8.50
Pasoa Orange	8.50

DOCKSIDE

DRANKEN

DIGISTIEVEN (5 CL)

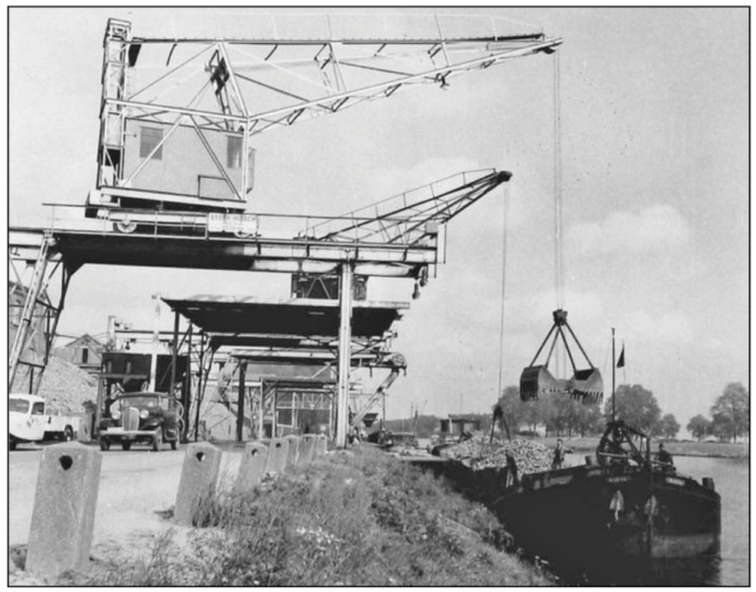
Cognac	7.00
Armagnac	7.00
Calvados	7.00
Grand Marnier	7.00
Poire Williams	7.00
Grappa	7.00
Havana Club 7 years	7.00
Jack Daniels	9.00
Four Roses	7.00
Jägermeister	5.00
Sambuca	7.00
Baileys	7.00
Liquor 43	7.00
Tia Maria	7.00
Cointreau	7.00
Limoncello homemade	7.00
Drambuie	7.00
Amaretto	7.00

SINGLE MALT WHISKY

Dalwhinnie 15 Years	9.50
Talisker 10 Years	9.50
Cragganmore 12 Years	9.50
Glenkinchie 12 Years	9.50
Oban 14 Years	11.50
Lagavulin 16 Years	12.50

WARME DRANKEN

Koffie	2.90
Decafiné	2.90
Espresso	2.90
Dubb. Espresso	4.50
Cappuccino	3.20
Koffie verkeerd	3.20
Latte Macchiato	3.50
Warme chocolademelk	2.90
Warme chocolademelk met slagroom	3.20
Thee	2.90
Verse muntthee	3.50
Irish Coffee	7.50
French Coffee	7.50
Italian Coffee	7.50
Hasselt Coffee	7.50
Spanish Coffee	7.50



DOCKSIDE

ADVERTENTIES

'Gelegenheid tot ontucht'

B. EN W. SAS VAN GENT SLUITEN SEXCLUB

SAS VAN GENT – B en w van Sas van Gent hebben deze week de nacht- en sexclub 'Moulin Rouge' aan de Poelstraat laten sluiten, omdat de beheerder gelegenheid zou hebben gegeven tot ontuchtige handelingen. Hij kwam daardoor in strijd met artikel 95 van de algemene politieverordening. De rijkspolitie van Sas van Gent heeft proces-verbaal opgemaakt.

De sluiting van de club is volgens burgemeester drs W. R. V. Dusarduyn 'in alle stilte' gebeurd. Het besluit van het Sasse college dateert van 21 december. De 'Moulin Rouge' – in feite een voortzetting van een gelijknamige nachtclub in een tegenover gelegen pand, dat vorig jaar afbrandde – was gevestigd in het vroegere café 'De Pul' en nog maar enkele weken open.
In de club werden 'liveshows' opgevoerd en erotische films gedraaid. Wie dat wilde kon daarnaast gebruik maken van de diensten van een aantal 'gastvrouwen'. Het is niet duidelijk wie optrad als eigenaar of beheerder. De rijkspolitie van Sas van Gent onthield zich vrijdag van commentaar.

Op de foto: de gesloten club 'Moulin Rouge' in de Poelstraat in Sas van Gent.

IN DECEMBER KANAALWERKEN KLAAR - DAN OFFICIEEL FEEST

Europa's grootste draaibrug te Sas van Gent geopend

Olympia Theater - Sas v. Gent

Tel. 479

Een aangrijpende film

Naar de beroemde roman „Chirurg" van prof. Andrea Maiocchi

Deze week brengen wij u een gloednieuwe Italiaanse film, welke tot de beste behoort welke u ooit heeft gezien! Van vrijdag 29 nov. t.m. maandag 2 dec., om 8 uur, zondag om 5 en 8 uur **Massimo Girotti en Lise Bourdin in:**

„DE CHIRURG"

Een vrouw weet, dat zij gaat sterven.... afscheid van het leven, afscheid van haar geliefden. (14 j.)

Dinsdag 3 en woensdag 4 dec. om 8 uur Renato Baldini en Lois Maxwell in de Italiaanse film **„Zo lang wij leven"**

Zij waren gedoemd te sterven, maar de hand die hen moest vernietigen, werd hun toegestoken om hen te redden. (14 j.)

Zondagmiddag 1 dec., om 2.30 uur: **„Aasgieren van Texas"**

MOOISPUL
VORMGEVING VAN
HUISSTIJLEN - WEBSITES - DRUKWERK
STANDBOUW - BELETTERING/SIGNING
ILLUSTRATIES - PACKAGING - ANIMATIES

DOCKSIDE

KIDS DISHES

Tomatensoep – van oma met balletjes	3.50
Kip van 't spit – bil of borst, openluchtkweek, Belgisch hoen van de rotisserie	8.00
Ribben – halve portie buikribben, gekruid en geroosterd op open vuur	8.00
Vol au Vent – kippenpasteitje met bladerdeeg	8.00
Kids Burger - prime beef, bacon, juun, cheddar, burger-sauce (100 gram)	8.00

* Kids dishes worden geserveerd met appelmoes, sliced potatoes en mayonaise

SWEET DREAMS

Kinderijsje - met verrassing!	3.50
Tarte tatin – omgekeerde appeltaart met een bol ambachtelijk roomijs (10 min.)	8.50
Ananas – gemarineerd, van de grill, kokos-ijs	8.50
Lemon Pie – citroen, chocolade, gebrande meringue, roomijs	8.50
Chocoladereep – luchtige mousse met roomijs, geslagen room en hazelnoten	8.50
Dame Blanche – Een klassieker: Roomijs, Callebaut chocolade	7.50

LUNCHKAART (VAN 12.00u TOT 15.00u)

Stokbrood met:

Ham – of kaas of ham/kaas	7.00
Van de dag – dagelijks wisselend	7.00
Carpaccio – uit de kolen van de Josper	8.00
Smos – ham, kaas ei, tomaat, komkommer, mayonaise	9.00
Uitsmijter Ham – of kaas of ham/kaas met augurk en zilverui	8.00
Soep van de dag – naar de muts van de chef	5.00
Maaltijdsalade van de dag	13.50
Vol au Vent – 2 kippenpasteitjes met sliced potatoes	14.50
Croque Monsieur – met achterham uit Goes en kaas	7.50
Croque Madame – een monsieur met 2 spiegeleieren	8.50

Pannenkoek, gebak of wafels – Vraag naar onze tea-room kaart

TAKE AWAY 'DOCKSIDE@HOME'

Hele kip van 't spit – openluchtkweek, Vlaams hoen van de rotisserie	9.50
Halve kip van 't spit – openluchtkweek, Vlaams hoen van de rotisserie	5.00
Portie ribben - buikribben, gekruid, geroosterd en gelakt	12.50
Sliced potatoes -onze verse frietjes, maar dan anders	2.50
Patat in de pel– gepofte aardappel uit de hete kolen met kruidenboter	2.50
Salade mixte– gemengde botersalade met frisse Franse mosterddressing	2.50

Let op! Ons personeel houdt graag rekening met Uw dieetwensen of allergieën.

DOCKSIDE