

# Wandeling door de kaart

4 gangen 54.5  
5 gangen 59.5  
6 gangen 64.5

Laat u verrassen en proef verschillende creaties van de chef.  
Te bestellen per tafel tot 21.00 uur.  
Uitzonderingen uitgesloten.

## Bento Box 33.5

### Noedel salade

Chapon oester ~ appel cider ~ sambai vinaigrette

### Tataki zalm

Kort gebrand ~ gemarineerde komkommer ~ hazelnoot ~ schuim van Thaise curry

### Forelfilet

Zacht gegaard ~ quinoa ~ witte miso ~ appel ~ gerookte amandel

### Heilbotfilet

Warm gerookt ~ sushirijst ~ Oosterse vinaigrette met ansjovis, kappertjes, bieslook

Voor het veranderen of aanpassen van gerechten kunnen wij genoodzaakt zijn een supplement in rekening te brengen.

## DESSERTS

**Chocolate Dream** 10.5  
Pure Valrhona chocolade ~ passiefruit

**Savarin** 10.5  
Kokos ~ karamel ~ miso

**Tartelette** 11.5  
Lemon curd ~ basilicum ~ witte chocolade

**Aardbeien** 10.5  
Gemarineerd ~ crème suisse ~ pistache

**Friandises voor bij de koffie** 6.5  
Diverse patisserie items 3st

**Ijs per bol** 3  
**Roomijs** vanille ~ witte chocolade ~ miso ~ pistache  
**Sorbet** framboos ~ passiefruit ~ kokos ~ perzik

**Kaasplankje Peter den Elzen** 14.5/ 18.5  
3 of 5 soorten  
Merlijn ~ Boeren belegen ~ Gorgonzola Lucifero ~ Boeren truffelbrie ~ Camembert



**BREAKERS**  
BEACH HOUSE

# RUM

BREAKERS BLEND

In de smaak al het moois uit de Noordwijkse duinen,  
rijk & vol met een zachte afdronk.

  
7.5

  
69.5

## CHOCOLATE BARS

Pure chocolade ~ super food 6  
Melk chocolade ~ yuzu 6  
Witte chocolade ~ rood fruit 6  
Melk chocolade ~ pecan not 6  
Giftpack met vier smaken 22.5

Badchocolade hazelnoot puur 7.5  
Badchocolade hazelnoot melk 7.5  
Nougat de Montélimar 7.5  
Bokkepootjes 6.5  
met cremeux van perzik  
Breakers surprise kinder ei 5.5  
Marshmallows van mango en aardbei 5.5

**GEBAK** 4.5

Oma's appelpunt  
Breakers Bossche bol pure chocolade/framboos  
Korstschelp met aardbeien en yoghurt  
Citroen merengue  
Miserabel van amandel en bosbes

**Witte wijn**

- 1 Licht ~ fris ~ fruitig
- 2 Aromatisch ~ intens
- 3 Krachtig ~ rijk

**Rode wijn**

- 1 Fruitig ~ sappig
- 2 Aromatisch ~ intens
- 3 Krachtig ~ rijk



SOMMELIER'S  
CHOICE

De wijnsuggesties verwijzen naar de wijnen op de wijnkaart



# BREAKERS

## BEACH HOUSE

## BROOD tot 16.00 uur

<b>Breakers Bread</b> <i>Gezouten boter ~ makreel spread</i>	6
<b>Breakers tosti</b> <i>Romige Reypenaer ~ kalfsstaartstuk ~ truffel ~ bio meergranen</i>	12.5
<b>Gerookte zalm</b> <i>Brioche brood ~ roomkaas ~ kappertjes ~ rode ui ~ bieslook</i>	17.5
<b>Pulled chicken</b> <i>Lepinja ~ Oosterse specerijen ~ kimchi ~ hummus ~ yoghurt dip</i>	15.5
<b>Club Sandwich</b> <i>Gerookte kip ~ bacon ~ ei ~ tomaat ~ BBQ mayonaise</i>	16
<b>Holtkamp garnalen croquetten</b> <i>Pain de Mer ~ aardappel salade ~ romige cocktailsaus</i>	21
<b>Bruchetta</b> <i>Barra Gallega ~ gegrild ~ gerookte geitenkaas ~ tomaten marmelade ~ basilicum</i>	14.5

## EIERGERECHTEN tot 16.00 uur

<b>Uitsmijter</b> <i>Boerenham ~ kaas ~ bacon (keuze)</i>	11.5
<b>Japanse omelet</b> <i>Gamba ~ Wakadori kip ~ spitskool ~ noedels ~ bosui</i>	16.5

## SALADES

<b>Breakers salade</b> <i>Gerookte zalm ~ Hollandse garnalen ~ little gem ~ avocado ~ mierikswortel vinaigrette</i>	18.5
<b>Zilte salade</b> <i>Seitan ~ paddenstoelen ~ zee groenten</i>	16.5
<b>Salade Iberico varken</b> <i>Iberico lende ~ piment ~ appel ~ romige mosterd dressing</i>	17.5

## HEALTHY SNACK

<b>Romige yoghurt</b> <i>Aardbei ~ pure chocolade</i>	8.5
<b>Smoothie bowl</b> <i>Kokos ~ cashew noten ~ pitaya</i>	11.5

## SOEPEN

<b>Gazpacho van mango</b> <i>Graved lachs ~ zoet/zure komkommer ~ bieslook</i>	11
<b>Oosterse bouillon</b> <i>Hoisin ~ noedels ~ sesam ~ paddenstoelen ~ nori vlokken ~ bosui</i>	10.5
<b>Mexicaanse tortillasoep</b> <i>Gamba ~ koriander ~ zure room ~ tortilla</i>	10.5

## SIDES

<b>Friet met mayonaise</b>	5
<b>Friet met truffelmayonaise</b>	6.5
<b>Spaghetti met knoflook/peterselie/Parmezaanse kaas</b>	6.5
<b>Toast en boter</b>	4.5
<b>Side salad</b>	5
<b>Venkel ~ citrus ~ bladselderij</b>	7
<b>Bospeen ~ hoisin ~ pinda</b>	7

## OESTERS

<b>Chapon oesters</b> <i>Klassiek ~ rode wijn azijn ~ sjalot 6st</i>	22.5
<b>Breakers oesters</b> <i>Chapon oesters ~ Thaise yoghurt ~ zoet/zure komkommer ~ krokante zeewier 6st</i>	23.5
<b>Oesters op Oosterse wijze</b> <i>Chapon oesters ~ zwarte bonen dressing ~ bosui ~ knoflook (warm) 6st</i>	23.5
<b>Oesters summer Style</b> <i>Chapon oesters ~ appel cider ~ sambai vinaigrette ~ appel 6 st</i>	23.5
<b>Plateau met 8 diverse Chapon oesters</b>	31.5
<b>Plateau met 12 diverse Chapon oesters</b>	47

## FRUITS DE MER

<b>Fruits de Mer Breakers</b> <i>Div schaal/schelpdieren ~ ½ Canadese kreeft ~ 100 gr King Crab ~ koude sauzen ~ Breakers Bread</i>	74.5
<b>Items extra bij de Fruits de mer te bestellen</b>	
<b>Gerookte zalm</b>	100 gram 11.5
<b>Hollandse garnalen</b>	80 gram 11.5
<b>Baeri kaviaar</b>	30 gram 69.5
<i>incl. blinis en klassiek garnituur</i>	

## VIS VOORGERECHTEN

<b>Sashimi kreeft</b> <i>Canadese kreeft ~ limoen crème ~ Japanse dressing ~ grapefruit ~ algen krokant</i>	32.5
<b>Forefilet</b> <i>Zacht gegaard ~ quinoa ~ witte ui ~ appel ~ gerookte amandel</i>	17.5
<b>Hollandse garnalen</b> <i>Kropsla ~ bbq croutons ~ augurk ~ cocktailschuim</i>	19.5
<b>Tataki zalm</b> <i>Kort gebrand ~ gemarineerde komkommer ~ hazelnoot ~ schuim van Thaise curry</i>	17
<b>Tartaar Coquille</b> <i>Rauw ~ passievrucht ~ pompoen ~ haring kaviaar ~ romige yoghurt</i>	20.5

## VLEES VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio van Hereford rund</b> <i>Truffel dressing ~ rucola ~ Reypenaer kaas ~ krokante uitjes</i>	15.5
<b>Steak tartaar</b> <i>Klassiek bereidt ~ piccalilly mayonaise ~ basilicum ~ pappadum ~ pinda</i>	klein of groot 17.5 / 21.5
<b>Eendenlever terrine</b> <i>Brioche ~ hoisin lak ~ ananas ~ gerookte bacon ~ pistache</i>	24.5
<b>Chicken fujita</b> <i>Tempura chicken ~ bulgur salade ~ avocado ~ gepofte paprika ~ mais ~ koriander</i>	17.5

## VIS HOOFDGERECHTEN

<b>Fruits de Mer Grillé ( warm bereidt )</b> <i>½ Canadese kreeft ~ coquille ~ hele gambas ~ truffel vinaigrette</i>	49.5
<b>Zeebaarsfilet</b> <i>Parelcouscous ~ algenroom ~ tomaat ~ octopus ~ saus van schaaldieren</i>	26.5
<b>Sliptong 2 stuks</b> <i>Verse friet ~ spinazie ~ remouladesaus</i>	33.5
<b>Scholfilet</b> <i>Gerookte paling ~ belugalinzen ~ bieslook ~ beurre blanc</i>	25.5
<b>Risotto de Mer</b> <i>Saffraan risotto ~ Div schaal en schelpdieren ~ rouille</i>	29.5
<b>Kabeljauw</b> <i>Zoete aardappel ~ gepofte paprika ~ lak van curry ~ ansjovis kruim</i>	26.5

## VLEES HOOFDGERECHTEN

<b>Breakers Beef Burger</b> <i>Gebakken ui ~ joppiesaus ~ cheddar ~ bacon</i>	18.5
<b>Suprême hoender filet</b> <i>Zacht gegaard ~ bulgur ~ pompoen ~ sesam ~ miso vinaigrette</i>	22.5
<b>Pad Thai</b> <i>Gemarineerde kippendij ~ gamba ~ noedels ~ bosui ~ koriander</i>	23.5
<b>Kalfs entrecote</b> <i>Gegrild ~ kalfstong ~ knolselderij ~ jus van Madeira</i>	29.5
<b>Eenden borstfilet</b> <i>Magret de Canard ~ chioggia biet ~ koolrabi ~ hazelnootpasta ~ kers</i>	27.5

## VEGETARISCH HOOFDGERECHTEN

<b>Thaise curry met kokos</b> <i>Rijst noedels ~ bloemkool ~ jonge doperwtten ~ groene asperge ~ koriander</i>	21.5
<b>Raviolies</b> <i>Artisjok ~ groene kruiden ~ Parmezaanse kaas ~ krokante crunch</i>	22.5

**Allergenenkaart:** Indien gewenst kunt u bij de bediening vragen naar de allergenenkaart  
Bij verandering of aanpassing van gerechten kunnen wij genoodzaakt zijn een supplement in rekening te brengen.