



BEILAGEN

Pommes Frites mit Mayonnaise	5
Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise	6.5
Spaghetti Knoblauch/Petersilie	6.5
Toast und Butter	5
Side Salat	5.5
Saisongemüse	7.5
<i>Fenchel ~ Zitrus ~ Sellerie oder Karotte ~ Hoisin ~ Erdnuss</i>	

DESSERT

Schokoladentraum	10.5
<i>Pure Valrhona Schokolade ~ Passionsfrucht</i>	
Tartelette	11.5
<i>Lemon Curd ~ Basilikum ~ weiße Schokolade</i>	
Erdbeeren	11.5
<i>Mariniert ~ Crème Suisse ~ Pistazie</i>	
Eis	pro Kugel 3.5
<i>Sahneeis: Vanille ~ weiße Schokolade ~ Pistazie ~ pure Schokolade</i>	
<i>Sorbet: Himbeere ~ Passionsfrucht ~ Kokos ~ Joghurt-Pfirsich</i>	
Käseteller Peter den Elzen	18.5
<i>Merlijn Ziegenkäse ~ Holländischer Boerenbelegen ~ Gorgonzola Lucifero</i>	
<i>Bauerntrüffelbrie ~ Camembert</i>	

CHOCOLADE BARS

Pure Schokolade ~ Super Food	6
Milkschokolade ~ Yuzu	6
Weißer Schokolade ~ rote Früchte	6
Milkschokolade ~ Pecannuß	6
Geschenkbbox mit vier Geschmacksrichtungen	22.5
Breakers Kinder Überraschung Ei	5.5

BREAKERS

BEACH HOUSE

Breakers

Beach House

10 jaar

Genießen Sie von den Klassikern und neuen Kreationen von Chefkoch Ben van der Ark während des Jubiläums Abendessen von Breakers Beach House. Zu Ehren des 10. jährigen Bestehen von Breakers Beach House, heißen wir Sie herzlich Willkommen zu einem unserer festlichen Abendessen.

Achten Sie auf unserer Website auf die Daten!

Breakers Beach House
Jubiläums Diner - €125,- pro Person

Einschließlich einem 5-Gänge Diner, Aperitif, Weinarrangement, Wasser und Brot.

Breakers Brot 6

Gesalzene Butter ~ Makrelen Spread

MITTAGSGERICHTE

(Diese Gerichte sind bis 16:00 Uhr zu bestellen)

Clubsandwich Klassisch 17.5

Geräuchertes Hähnchenfleisch ~ Speck ~ Ei ~ Tomate ~ Trüffelmayonnaise

Clubsandwich Lachs 18.5

Geräucherter Lachs ~ Kräuterkäse ~ rote Zwiebel ~ Kapern ~ Schnittlauch

Japanisches Omelett 18.5

Gamba ~ Wakadori Hähnchen ~ Spitskohl ~ Nudeln ~ Frühlingszwiebel

AUSTERN

Chapon Austern (6 stk.) 22.5

Klassisch ~ roter Weinessig ~ Schalotten

Breakers Austern (6 stk.) 23.5

Chapon Austern ~ Thailändischer Joghurt ~ süß/saure Gurke ~ knusprige Seealgen

Austern auf orientalische Weise zubereitet (6 stk.) 23.5

Chapon Austern ~ schwarzes Bohnendressing ~ Frühlingszwiebel
Knoblauch (warm)

SALATE

Breakers Salat 20.5

Geräucherter Lachs ~ Gamba's ~ little Gem ~ Avocado
Meerrettich-Vinaigrette

Zilte Salat 17.5

Seitan ~ Pilze ~ Meeress Gemüse

Salat Iberico Schinken 18.5

Iberico Lende ~ Piment ~ Apfel ~ cremiges Senf-Dressing

SUPPEN

Gazpacho von Mango 12.5

Graved Lachs ~ süß/saure Gurke ~ Schnittlauch

Thailändische Fischsuppe 15.5

Verschiedene Schalentiere ~ Croutons ~ Rouille

FRUITS DE MER

Fruits de Mer Breakers 74.5

Verschiedene Schalentiere ~ ½ Kanadischer Hummer ~ 100 gr. King Crab
kalte Soßen ~ Breakers Brot

Items extra bei Fruits de Mer zu bestellen:

Geräucherter Lachs 100 Gramm 12.5

Sashimi Thunfisch 80 Gramm 15.5

1/2 Kanadischer Hummer 29.5

Baeri Kaviar 30 Gramm 69.5



Einschließlich Blini's und klassischer Garnierung

Fruits de Mer Grillé (warm zubereitet) 49.5

½ Kanadischer Hummer ~ Jakobsmuschel ~ Gamba's ~ Trüffelvinaigrette

Allergiekarte:

Falls gewünscht können Sie bei dem Kellner nach der Allergiekarte fragen.
Für Veränderungen der Speisen kann ein Zuschlag berechnet werden.

 Vegetarisch erhältlich /  Veganistisch erhältlich

VORSPEISEN

Sashimi von Hummer 32.5

Kanadischer Hummer ~ Limetten Crème ~ Japanisches Dressing
Grapefruit ~ knusprige Algen

Forellenfilet 17.5

Sanft gekocht ~ Quinoa ~ weißer Miso ~ Apfel ~ geräucherte Mandel

Tataki Lachs 19.5

Kurz gebrannt ~ Gurke ~ Haselnuss ~ Schaum von Thailändischem Curry

Tatar van Jakobsmuschel 21.5

Roh ~ Passionsfrucht ~ Kürbis ~ Hering Kaviar ~ cremiger Joghurt

Carpaccio von Hereford Rind 16.5

Trüffeldressing ~ Rucola ~ Reypenaer Käse ~ knusprige Zwiebeln

Steak Tatar 21.5

Klassisch zubereitet ~ Piccalilly Mayonnaise ~ Basilikum ~ Pappadum

Entenleber Terrine 24.5

Brioche ~ Hoisin Lack ~ Ananas ~ geräucherter Speck ~ Pistazie

HAUPTSPEISEN

Seebarschfilet 26.5

Perlen Couscous ~ Sahne von Algen ~ Tomate ~ Tintenfisch
Sauce von Meeresfrüchten

Sohle (2 stk.) 34.5

Hausgemachte Pommes Frites ~ Spinat ~ Remouladensauce

Schollenfilet 25.5

Geräucherter Aal ~ Beluga Linsen ~ Schnittlauch ~ Beurre Blanc von Miso

Pasta Meeresfrüchte 29.5

Verschiedene Schalentiere und Meeresfrüchte ~ Spaghetti
Fenchel ~ Knoblauch

Breakers Beef Burger 21.5

Röstzwiebel ~ Trüffelmayonnaise ~ Cheddar ~ Speck

Pad Thai 24.5

Mariniertes Fleisch vom Hühnerschenkel ~ Gamba ~ Nudeln ~
Frühlingszwiebel ~ Koriander

Rinder Entrecote 29.5

Gegrillt ~ Kalbszunge ~ Sellerie ~ Jus von Madeira

Entenbrustfilet 27.5

Magret de Canard ~ Chioggia Rübe ~ Kohlrabi ~ Haselnusspasta ~ Kirsche

Thailändisches Curry mit Kokos 21.5

Nudeln ~ Blumenkohl ~ junge Erbsen ~ grüner Spargel ~ Koriander

Ravioli 23.5

Artischocke ~ grüne Kräuter ~ Parmesan ~ knuspriger Crunch

Siehe umseitig für Beilagen

Wanderung durch die Karte

Lassen Sie sich überraschen und probieren
Sie verschiedene Kreationen vom Chefkoch

4 Gänge 55

5 Gänge 65

6 Gänge 75

Nur pro ganzem Tisch bis 21:00 Uhr zu bestellen