



SIDEDISHES

Friet met mayonaise	5
Friet met truffelmayonaise	6.5
Spaghetti knoflook/peterselie	6.5
Toast en boter	5
Side salad	5.5
Seizoensgroenten	7.5
<i>Venkel ~ citrus ~ bladselderij óf Bospeen ~ hoisin ~ pinda</i>	

DESSERT

Chocolate Dream	10.5
<i>Pure Valrhona chocolade ~ passiefruit</i>	
Tartelette	11.5
<i>Lemon curd ~ basilicum ~ witte chocolade</i>	
Aardbeien	11.5
<i>Gemarineerd ~ crème suisse ~ pistache</i>	
Ijs:	per bol 3.5
<i>Roomijs: vanille ~ witte chocolade ~ pistache ~ pure chocolade</i>	
<i>Sorbet: framboos ~ passiefruit ~ kokos ~ yoghurt perzik</i>	
Kaasplankje Peter den Elzen	18.5
<i>Merlijn geitenkaas ~ Hollandse Boerenbelegen ~ Gorgonzola Lucifero</i>	
<i>Boerentruffelbrie ~ Camembert</i>	

CHOCOLADE BARS

Pure chocolade ~ super food	6
Melk chocolade ~ yuzu	6
Witte chocolade ~ rood fruit	6
Melk chocolade ~ pecan noot	6
Giftpack met vier smaken	22.5
Breakers kinder surprise ei	5.5

BREAKERS

BEACH HOUSE

Breakers

Beach House

10 jaar

Geniet van de klassiekers en nieuwe creaties van chefkok Ben van der Ark tijdens de jubileum diners van Breakers Beach House.

Ter ere van het 10 jarig bestaan nodigen wij u uit voor één van de feestelijke diners.

Houd onze website in de gaten voor de data!

Breakers Beach House
jubileum diner - €125,- per persoon

inclusief 5 gangen diner, aperitief, wijnarrangement, waters en brood.

Breakers Bread 6

Gezouten boter ~ makreel spread

LUNCHGERECHTEN

(Deze gerechten zijn tot 16.00 uur te bestellen)

Club sandwich klassiek 17.5

Gerookte kippendij ~ bacon ~ ei ~ tomaat ~ truffelmayonaise

Club sandwich zalm 18.5

Gerookte zalm ~ roomkaas ~ rode ui ~ kappertjes ~ bieslook

Japanse omelet 18.5

Gamba ~ Wakadori kip ~ spitskool ~ noedels ~ bosui

OESTERS

Chapon oesters (6 stuks) 22.5

Klassiek ~ rode wijn azijn ~ sjalot

Breakers oesters (6 stuks) 23.5

Chapon oesters ~ Thaise yoghurt ~ zoet/zure komkommer ~ krokant zeewier

Oesters op Oosterse wijze (6 stuks) 23.5

Chapon oesters ~ zwarte bonen dressing ~ bosui ~ knoflook (warm)

SALADES

Breakers salade 20.5

Gerookte zalm ~ gamba's ~ little gem ~ avocado ~ mierikswortel vinaigrette

Zilte salade 17.5

Seitan ~ paddenstoelen ~ zee groenten

Salade Iberico varken 18.5

Iberico lende ~ piment ~ appel ~ romige mosterd dressing

SOEPEN

Gazpacho van mango 12.5

Graved lachs ~ zoet/zure komkommer ~ bieslook

Thaise vissoep 15.5

Diverse schaal en schelpdieren ~ crouton ~ rouille

FRUITS DE MER

Fruits de Mer Breakers 74.5

Div schaal/schelpdieren ~ ½ Canadese kreeft ~ 100 gr King Crab
koude sauzen ~ Breakers Bread

Items extra bij de Fruits de mer te bestellen:

Gerookte zalm 100 gram 12.5

Sashimi tonijn 80 gram 15.5

1/2 Canadese kreeft 29.5

Baeri kaviaar 30 gram 69.5

incl. blini's en klassiek garnituur

Fruits de Mer Grillé (warm bereid) 49.5

½ Canadese kreeft ~ coquille ~ hele gamba's ~ truffelvinaigrette

Allergenenkaart:

Indien gewenst kunt u bij de bediening vragen naar de allergenenkaart.

Voor het aanpassen van gerechten kan een supplement
in rekening worden gebracht

 Vegetarisch verkrijgbaar /  Veganistisch verkrijgbaar

VOORGERECHTEN

Sashimi van kreeft 32.5

Canadese kreeft ~ limoen crème ~ Japanse dressing ~ grapefruit ~ algen krokant

Forelfilet 17.5

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

Tataki zalm 19.5

Kort gebrand ~ komkommer ~ hazelnoot ~ schuim van Thaise curry

Tartaar van Coquille 21.5

Rauw ~ passievrucht ~ pompoen ~ haringkaviaar ~ romige yoghurt

Carpaccio van Herefordrund 16.5

Truffeldressing ~ rucola ~ Reypenaer kaas ~ krokante uitjes

Steak tartaar 21.5

Klassiek bereid ~ piccalilly mayonaise ~ basilicum ~ pappadam

Eendenleverterrine 24.5

Brioche ~ hoisin lak ~ ananas ~ gerookte bacon ~ pistache

HOOFDGERECHTEN

Zeebaarsfilet 26.5

Parelcouscous ~ algenroom ~ tomaat ~ octopus ~ saus van schaaldieren

Sliptong 2 stuks 34.5

Verse friet ~ spinazie ~ remouladesaus

Scholfilet 25.5

Gerookte paling ~ belugalinzen ~ bieslook ~ beurre blanc van miso

Pasta zeevruchten 29.5

Diverse schaal en schelpdieren ~ spaghetti ~ venkel ~ knoflook

Breakers Beef Burger 21.5

Gebakken ui ~ truffelmayonaise ~ cheddar ~ bacon

Pad Thai 24.5

Gemarineerde kippendij ~ gamba ~ noedels ~ bosui ~ koriander

Runderentrecote 29.5

Gegrild ~ kalfstong ~ knolselderij ~ jus van Madeira

Eendenborstfilet 27.5

Magret de Canard ~ chioggia biet ~ koolrabi ~ hazelnootpasta ~ kers

Thaise curry met kokos 21.5

Noedels ~ bloemkool ~ jonge doperwtten ~ groene asperge ~ koriander

Ravioli 23.5

Artisjok ~ groene kruiden ~ parmezaanse kaas ~ krokante crunch

Zie ommezijde voor sidedishes

Wandeling door de kaart

Laat u verrassen en proef verschillende creaties van DE chef:

4 gangen 55

5 gangen 65

6 gangen 75

Alleen per hele tafel tot 21:00 uur te bestellen