



MITTAGESSEN

Breakers Brot	(kann bis 16:00 Uhr bestellt werden)	6
Gesalzene Butter Dip von Knoblauch-Sardellen		
Clubsandwich		17.5
Geräuchertes Hähnchenfleisch Speck Ei Tomate Trüffelmayonnaise		
Holtkamp Garnelenkroketten		22.5
Bio-Mehrkornbrot Kartoffelsalat cremige Cocktailsauce		
Brioche geräucherter Lachs		18
Friskäse rote Zwiebel Kapern Schnittlauch		
Japanisches Omelett		18.5
Gamba Wakadori Hähnchen Spitskohl Nudeln Frühlingszwiebel		



AUSTERN

Chapon Austern		22.5
Klassisch roter Weinessig Schalotten 6 stück		
Breakers Austern		23.5
Thailändischer Joghurt süß/saure Gurke knusprige Algenchips 6 stück		
Summer Style Oysters		23.5
Codium Seegras Grapefruit Miso 6 stück		



FRUITS DE MER

Fruits de Mer Breakers		79.5
Verschiedene Krebstiere und Schalentiere ½ Kanadischer Hummer 100 gr. King Krabbe		
Austern kalte Saucen Breakers Brot		
Extra items zu bestellen zum Fruits de Mer		
Geräucherter Lachs 100 gram		10
Geräucherter Aal 100 gram		17.5
Gegrillter Pulpo 100 gram		14.5
Kanadischer Hummer ½		27.5
Gegrillten Gamba's 3 stück		12.5
Baeri Kaviar 30 gram		74.5
Inklusiv Blini's und klassischer Garnierung		



SALATE

Breakers Salat		22.5
Geräucherter Lachs Holländische Garnelen Little Gem mariniertes Fenchel Meerrettich Vinaigrette		
Vegetarischer Salat		17.5
Beluga Linsen geräucherte Karotte Ziegenkäse Mandel Curry		
Salat Rinder Rib-Eye		19.5
Tataki Gewürzgurke Croutons Parmesan Savora Senf		



SUPPEN

Aal Tom Ka Kai		12.5
Nudeln Frühlingszwiebel Koriander		
Kirsch-Gazpacho		12.5
Fenchel Brunnenkresse		



WANDERUNG DURCH DIE KARTE

Lassen Sie sich überraschen und probieren Sie verschiedene Kreationen unseres Chef-Kochs!

4 Gänge 55 | 5 Gänge 65 | 6 Gänge 75

Pro Tisch bis 21:00 Uhr zu bestellen.

Für Veränderungen oder Anpassungen kann ein Supplement berechnet werden.



Vegetarisch



Veganistisch erhältlich





VORSPEISEN

Sashimi Hummer Kanadischer Hummer Limettencreme Japanisches Dressing Grapefruit knusprige Algenchips	34.5
Gegrillte Makrele Bulgur Ras el Hanout Aubergine Parmesan Sardellenmayonnaise	17.5
Tatar von Thunfisch Soft Shell Krabbe Mango Sesam Gome Dare Furikake	22.5
Poulpo Gegrillt marinierte Tomate schwarze Olive grüne Kräuter-Vinaigrette	23.5
Carpaccio von Herefort Rind Trüffeldressing Rucola Reypenaer Käse knusprige Zwiebeln	16.5
Steak Tatar Klassisch zubereitet Piccalilly Mayonnaise Basilikum Pappadum Supplement: Auster fein gehackt 3.75 pro Stück	21.5
Gänseleber Gebacken Aprikose Walnuss Lack von Miso	25.5
 Ceviche von Gemüse  Fenchel Apfel Avocado Koriander Limoneblatt Tigermilch	17.5
 Aubergine  Indische Gewürze Knoblauch Koriander	16.5



HAUPTSPEISEN

Heilbuttfilet Gebraten Pulled Chicken koreanische Art	26.5
Seebarschfilet Sellerie Holländische Garnelen Petersilienwurzel Currybouillon	26.5
Seezunge Pommes Frites Spinat Remouladensauce 2 Stück	34.5
Spaghetti Meeresfrüchte Verschiedene Schalentiere und Meeresfrüchte Knoblauch Fenchel	32.5
Breakers Beef Burger (auch vegetarisch erhältlich) Geröstete Zwiebel Trüffelmayonnaise Cheddar Speck	21.5
Rinder Entrecôte Gegrillt Pastinake Pilze Duxelles knusprige Kartoffel Vinaigrette von Speck und Gewürzgurken	29.5
Suprême Hühnerfilet Langsam gekocht ~ Bulgur ~ Kürbis ~ Sesam ~ Miso Vinaigrette	23.5
 Tartufo Regular Pizza Grey Carbon Trüffel Büffelmozzarella Pilzen Parmesan Käse	32.5
Extra Items auf der Pizza zu bestellen: Kanadischer Hummer ½ 27.5 Iberico-Schinken 100 gramm 19.5	
 Gnocchi von Kürbis Kürbis Zwiebeln Pesto von Dill Pepita's saure Sahne	22.5



SIDES TO SHARE

Pommes Frites mit Mayonnaise	5
Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise	6.5
Toast und Butter	5
Kleiner Salat	6.5
Pastinake Zitrus Mandel	8.5
Karotte Hoisin Erdnuss	7.5