

BRASSERIE LA TERRASSE

Welcome

Enjoy the relaxed atmosphere with delicious meat-, fish- or vegetarian dishes and a nice view of the North Sea with your friends or family at Brasserie La Terrasse.

Let the kitchen decide what you will enjoy by ordering the chef's menu. Choose a 4-, 5- or 6-course chef's menu for the whole table, and the chef will do the rest. If you have diet requirements or allergies, please let us know.

Genießen Sie die ungezwungene Atmosphäre mit Freunden oder der Familie. Das Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Bart Slats und Souschef Jasper Aalbrecht serviert Brasserie-Klassiker mit einem modernen Touch.

4-course menu | 4-Gänge-Menü 59.5

5-course menu | 5-Gänge-Menü 69.5

6-course menu | 6-Gänge-Menü 79.5



BRASSERIE LA TERRASSE

LUNCH

(these dishes are available from 12 to 4 p.m. | 12:00-16:00 Uhr zu bestellen)



Freshly baked bread | Frisch gebackenes Brot 6.5

Salted butter | citrus aioli

Gesalzen Butter ~ Zitrus Aioli

Club sandwich 18.5

Turkey brisket | bacon | tomato | avocado | French fries | creamy mayonnaise

Truthahn Brisket ~ Speck ~ Tomaten ~ Avocado ~ Pommes Frites ~ Curry-Mayonnaise

Smoked mackerel | Geräucherter Makrele 19.5

Brioche | shallots | capers | chives | lime cream

Brioche ~ Schalotten ~ Kapern ~ Schnittlauch ~ Limette Crème

Holtkamp 'kroketten' 15.5

Farmland bread | pulled beef | mustard mayonnaise

Bauernbrot ~ Rindfleisch ~ Senfmayonnaise

🌱 Avocado toast 16.5

Sourdough | smashed avocado | poached egg | spinach

Sauerteig ~ Avocado-Crème ~ pochiertes Ei ~ Spinat

🌱🌱 Lentilcurry pie | Linsen-Curry-Pastete 17.5

Pastry | organic lentils | Indian masala

minimal preparation time of 15 minutes

Mürbeteig ~ Bio-Linsen ~ Indisches Masala

minimale Zubereitungszeit 15 Minuten



BRASSERIE LA TERRASSE

ALL DAY

(available until 10 p.m. | Bestellungen bis 22:00 Uhr)

SALADS | SALATE

BLT salad 22.5

Pulled salmon | pickled cucumber | crispy curry | tarragon foam

Gezogener Lachs ~ süß/saure Gurke ~ crispy curry ~ Estragonschaum

Caesar salad 19.5

Romaine lettuce | Parmesan cheese | garlic croutons | anchovies | poached egg

supplement of turkey brisket 3.75

Römischer Salat ~ Hähnchenschenkel ~ Parmesankäse ~ Knoblauchcroutons ~ Sardellenfilet
pochiertes Ei

Beilage Truthahn Brisket 3.75

🌱 Roasted beet salad | Salat mit gerösteten Rüben 19.5

Green herbs | citrus | strained yogurt | green apple | sherry vinaigrette

Grüne Kräuter ~ Zitrone ~ niederländische Buttermilchspeise „Hangop“
grüner Apfel ~ Mandeln ~ Sherry-Vinaigrette



SOUPS | SUPPEN

Bouillabaisse 17.5

Fish soup | saffron | croutons | rouille

Fischsuppe ~ Safran ~ Croutons ~ Rouille

🌱🌱 Green herb gazpacho | Grüne Kräuter-Gazpacho 12

Peas | cucumber | avocado

Erbsen ~ Gurke ~ Avocado



BRASSERIE LA TERRASSE

APPETIZERS | VORSPEISEN

(available until 10 p.m. | Bestellungen bis 22:00 Uhr)

Oysters | Austern Fines de Claires 6 pcs 23.5

Lemon | red wine vinegar | shallots

Zitrone ~ Rotweinessig ~ Schallotte



Dutch shrimp | Holländische Garnelen 24.5

Foam of cocktail sauce | apple vinaigrette | pepper croutons

Schaum von Cocktailsauce ~ Apfel Vinaigrette ~ Pfeffer-Croutons

Seabass ceviche | Ceviche vom Wolfsbarsch 22.5

Mango | soy beans | coriander | peanut crunch | Leche de tigre

Mango ~ Sojabohnen ~ Koriander ~ Erdnuss-Crunch ~ Leche de tigre

Pork belly | Bauchspeck 21.5

Peas | crispy potato | king boletus | teriyaki

Erbsen ~ knusprige Kartoffeln ~ Steinpilz ~ Teriyaki

Steak tartar 22.5

Beef | shallot | capers | pickle | parsley | toast

Rindfleisch ~ Schalotten ~ Kapern ~ Gurke ~ Petersilie ~ Toast

🥒 Burrata 19.5

Structures of onion | puffed bell pepper | wild garlic | black olive crunch

Zwiebeln ~ geröstete Paprikaschoten ~ Bärlauch ~ Crunch aus schwarzen Oliven

🥒🌱 Topinambur 19.5

Jerusalem artichoke | fig | mustard seed | dark chocolate

Topinambur ~ Feige ~ Senfkörner ~ dunkle Schokolade

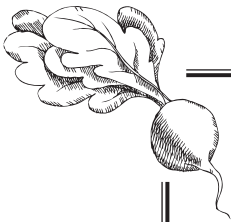
🥒🌱 Watermelon | Wassermelone 19.5

Marinated | pickled cucumber | green apple

Mariniert ~ süß-saure Gurke ~ grüner Apfel



🌱 Vegetarian | vegetarisch 🌱 Vegan



BRASSERIE LA TERRASSE

MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

(available until 10 p.m. | Bestellungen bis 22:00 Uhr)



MEAT | FLEISCH

Braised beef | Kalbfleischsukade 27

Slow cooked | parsnip | broad beans | mushrooms | shallot gravy

Sanft gegart ~ Pastinake ~ Saubohnen ~ Pilze ~ Schalottensoße

Beef Tri Tip | Tri Trip vom Rind 28.5

Polenta | structures of corn | gravy of marrow

Polenta ~ Mais ~ Jus vom Mark

BLT burger 22.5

Brioche | Reypenaer V.S.O.P. | bacon | tomato | homemade barbecue sauce

Reypenaer V.S.O.P. ~ Speck ~ Tomaten ~ selbstgemachte Barbecue-Sauce

FISH | FISCH



Halibut | Heilbuttfilet 26.5

Lemon leaf | coconut | Indian curry | peas | bok choy | mango

Limettenblad ~ Kokos ~ Indisches Curry ~ Erbsen ~ Pak Choi ~ Mango

Plaice | Schollenfilet 28

Saffron risotto | octopus | parsley | antiboise sauce

Safranrisotto ~ Oktopus ~ Petersilie ~ Antiboise-Sauce

Sea bream | Doradenfilet 26.5

Oriental herb crust | lima beans | parsley | pomegranate

Orientalische Kräuterkruste ~ Limabohnen ~ Petersilie ~ Granatapfel

BRASSERIE LA TERRASSE

MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

(available until 10 p.m. | Bestellungen bis 22:00 Uhr)



VEGETARIAN | VEGETARISCH

🌿 Truffle pasta | Trüffel Pasta 23

Green asparagus | king oyster mushrooms | poached egg | Parmesan cheese

Grüner Spargel ~ Kräuterpilz ~ pochiertes Ei ~ Parmesan

🌿 Cauliflower carbonara | Blumenkohl Carbonara 22.5

Cauliflower | hazelnuts | leek | vadouvan

Blumenkohl ~ Haselnüsse ~ Lauch ~ Vadouvan

🌿 Vegetarian burger | Vegetarischer Burger 22.5

Reypenaer V.S.O.P. | tomato | homemade barbecue sauce

Reypenaer V.S.O.P. ~ Tomaten ~ selbstgemachte Barbecue-Sauce

🌿 SIDES TO SHARE

Fresh fries | mayonnaise

truffle mayonnaise 6 | 7

Frische Pommes Frites ~ Mayonnaise

Trüffel Mayonnaise 5 | 6.5

Sweet potato | cumin dip 7.5

Gemüse-Pommes

Kreuzkümmel-Mayonnaise 7

Green salad | little gem

Green Goddess Dressing 6.5

Grüner Salat ~ kleines Juwel

Green Goddess Dressing 6.5

Bok choy | black garlic | sesame 10.5

Pak Choi ~ schwarzer Knoblauch

Sesam 10.5

Oxheart cabbage | barbecue | amarillo 10.5

Spitzkohl ~ Barbecue

Amarillo 10.5

Green asparagus | grilled | garlic | citrus

red pepper 12.5

Gegrillter grüner Spargel ~ Knoblauch ~

Zitrusfrüchte ~ roten Pfeffer 12.5

DESSERT

(available until 10 p.m. | Bestellungen bis 22:00 Uhr)

Double Chocolate 12.5

Chocolate cake | fudge | chocolate ice cream

Schokoladenkuchen ~ Karamell ~ Schokoladensahneeis

Crème brûlée 12

Mocha | coconut foam | hazelnut | caramel ice cream

Mokka ~ Kokosnussschaum ~ Haselnuss ~ Karamelleis

Tartelette 12

Blueberry | basil cream | blueberry cremeux | sorbet

Heidelbeer ~ Basilikumcrème ~ Heidelbeer-Crème ~ Sorbet

Ice cream per scoop | Eis pro Kugel 3.5

Ice cream: vanilla | dark chocolate | caramel | Vanille ~ dunkle Schokolade ~ Karamell

Sorbet: blueberry yoghurt | passionfruit | raspberry | Heidelbeere Joghurt ~ Passionsfrucht ~ Himbeere

Coffee & Sweets 12.5

Choice of coffee served with different kinds
of sweet treats from our own pastisserie

Kaffee nach Wahl mit einer Vielzahl von süßen

Delikatessen aus unserer eigenen Patisserie

Cheese platter | Käseauswahl 18.5

Selles-sur-Cher | Camembert | Old Stoolwijker | Époisse
Saint Agur

apple syrup | quince chutney | pecans | nut bread

Selles-sur-Cher ~ Camembert ~ Alte Stoolwijker ~ Époisse Saint Agur ~

Apfelsirup ~ Quitte Chutney ~ Pekannüsse ~ Nussbrot

