

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 62.5

5-course menu | 5-Gänge-Menü 72.5

6-course menu | 6-Gänge-Menü 82.5



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 7

Beurre noisette butter | dip of marinated tomato

Beurre noisette Butter ~ Marinierte Tomaten Dip

Club sandwich 19.5

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

Truthahn Brisket ~ Speck ~ Tomaten ~ Avocado ~ frische Frites ~ cremige Mayonnaise

Smoked salmon | Geräucherter Räucherlachs 20.5

Brioche | shallot | capers | chives | cream cheese

Brioche ~ Schalotte ~ Kapern ~ Schnittlauch ~ Frischkäse

Holtkamp 'kroketten' 16.5

Farmland bread | pulled beef | mustard mayonnaise

Bauernbrot ~ Rindfleisch ~ Senfmayonnaise

✧V Mushroom toast 17.5

Sourdough | mushrooms | truffle | arugula | sesame | enoki

Sauerteig ~ Champignons ~ Trüffel ~ Rucola ~ Sesam ~ Enoki

✧V Buddha bowl 17.5

Indian roasted cauliflower | chickpeas | wild rice | chimichurri | curry madras

Indisch geröstet Blumenkohl ~ Kichererbsen ~ Wildreis ~ Chimichurri ~ Curry Madras



BRASSERIE LA TERRASSE

ALL DAY

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

SALADS | SALATE

BLT salad 22.5

Smoked salmon | quinoa salad | citrus fruit | pine nuts | creamy dressing of dill
Räucherlachs ~ Quinoa-Salat ~ Zitrusfrüchte ~ Pinienkerne ~ cremiges Dill-Dressing

Caesar salad 20.5

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

supplement of turkey brisket 3.75

supplement fried shrimps 5.5

♣ Vegetarian option available

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

Beilage Truthahn Brisket 3.75

Beilage gebratene Garnelen 5.5

♣ Auch Vegetarier verfügbar

♣ Roasted endive salad | Gebratener Endiviensalat 20.5

Chicory | baked pear | creamy goat cheese | walnut | chestnut | sherry vinaigrette

Chicorée ~ gebackene Birne ~ cremiger Ziegenkäse ~ Walnuss



SOUPS | SUPPEN

Bouillabaisse 18.5

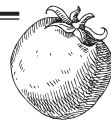
Fish soup | saffron | croutons | rouille

Fischsuppe ~ Safran ~ Croutons ~ Rouille

♣ Cream of potato | Kartoffelcreme 13.5

Leek | briny vegetables | shiitake | crispy potato

Lauch ~ salziges Gemüse ~ Shiitake ~ knusprige Kartoffel



APPETIZERS | VORSPEISEN

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

Oysters | Austern Fines de Claires 6 pcs 24.5

Lemon | red wine vinegar | shallots

Zitrone ~ Rotweinessig ~ Schallotte



Dutch shrimp | Holländische Garnelen 24.5

Foam of cocktail sauce | apple & sherry vinaigrette | paprika croutons

Schaum von Cocktailsauce ~ Apfel & Sherry Vinaigrette ~ Paprika-Croutons

Tataki zalm 22.5

Short fried | miso | crispy rice | spicy mango | avocado

Kurzgebraten ~ Miso ~ Knuspriger Reis ~ Scharfe Mango ~ Avocado

Veal tail | Kalbsschwanz 22.5

Soft-cooked | veal tongue | cream of Jerusalem artichoke | gherkin | mustard

Weichgekocht ~ Kalbszunge ~ Topinamburcreme ~ Gewürzgurke ~ Senf

Steak tartar 22.5

California style | jalapeño pepper | citrus | soy | shiso | fried garlic

Kalifornischer Stil ~ Jalapeño-Pfeffer ~ Zitrusfrüchte ~ Soja ~ Shiso
gebratener Knoblauch

🌱 Burrata 20.5

Structures of onion | puffed paprika | wild garlic | black olive crunch

Zwiebeln ~ geröstete Paprikaschoten ~ Bärlauch ~ Crunch aus schwarzen Oliven

🌱🌱 Tompouce 20.5

Goat cheese | sweet & sour shallot | smoked allspice | cream of green herbs

Ziegenkäse ~ süß-saure Schalotte ~ geräucherter Piment

Creme aus grünen Kräutern

🌱🌱 Cremeux of porcini mushrooms | von Steinpilzen 20.5

Mushrooms | sprouts | cracklings | sunflower seeds

Pilze ~ Sprossen ~ Grieben ~ Sonnenblumenkerne



BRASSERIE LA TERRASSE

MAIN DISHES | HAUPTSPESSEN

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



MEAT | FLEISCH

Veal entrecote | Kalbslendenbraten 29.5

BBQ | aubergine | artichoke | tartelette of candied onion
gravy of Jamaican pepper

BBQ ~ Aubergine ~ Artischocke ~ Tartelette von konfierten Zwiebeln
Jamaika-Pfefferjus

Venison steak | Hirschsteak 30.5

Rilletto of venison | red cabbage | hazelnut | duxelles of mushrooms
Rilletto vom Hirsch ~ Rotkohl ~ Haselnuss ~ Pilz-Duxelle

BLT burger 22.5

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

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

FISH | FISCH



Sea bass fillet | Seebarschfilet 27.5

Risotto of seaweed | mussels | salty vegetables | foamy sauce of mustard
Seetang-Risotto ~ Muscheln ~ salziges Gemüse ~ schaumige Senfsauce

Halibut fillet | Heilbuttfilet 28

Miso | smoked eel | aubergine | sugar snaps | yuzu beurre blanc
Miso ~ geräucherter Aal ~ Aubergine ~ Zuckerschoten ~ Yuzu beurre blanc

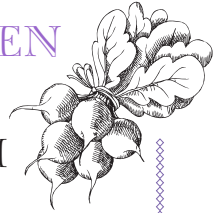
Pasta curry 31.5

Octopus soft-cooked | prawn | sugar snaps | cauliflower | curry madras | coriander
Oktopus weichgekocht ~ Garnele ~ Zuckerschoten ~ Blumenkohl ~ Curry Madras ~ Koriander

BRASSERIE LA TERRASSE

MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

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



VEGETARIAN | VEGETARISCH

🌿 Gnocchi 22.5

Kohlrabi | string beans | sesame | cream sauce of miso
Kohlrabi ~ Stangenbohnen ~ Sesam ~ Miso-Sahnesoße

🌿 Truffle pasta | Trüffel Pasta 24

Pumpkin | shimay mushrooms | poached egg | Parmesan cheese
Kürbis ~ Shimay-Pilze ~ pochiertes Ei ~ Parmesankäse

🌿 🌱 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

Frische Pommes Frites ~ Mayonnaise
Trüffel Mayonnaise

Sweet potato | cumin dip
Süßkartoffel
Kreuzkümmel-Mayonnaise

Green salad | little gem
Green Goddess Dressing
Grüner Salat ~ Little Gem
Green Goddess Dressing

Little gem | grilled | almond
6.5 | 7.5 Parmesan cheese | anchovy cream 10.5

Little Gem ~ Mandel ~ Parmesan
Sardellencreme

7.5 Roasted pumpkin | black beans | tangerine 10.5
Gebratener Kürbis ~ schwarze Bohnen
Mandarine

Puffed point pepper | harissa | crispy onion 10.5
7.5 Gepuffte Spitzpaprika ~ Harissa
Knusprige Zwiebel

BRASSERIE LA TERRASSE

✓ DESSERT

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

Double Chocolate 13

Dark chocolate fudge | pumpkin waffle | chestnut cream | chocolate ice cream | salted peanut

Zartbitterschokolade Fudge ~ Kürbiswaffel ~ Kastaniencreme ~ Schokoladeneis ~ gesalzene Erdnuss

Honey parfait | Honig-Parfait 13

Fig | walnut | five spices | goat yoghurt hangover | crunchy honey

Feige ~ Walnuss ~ Fünf Gewürze ~ Ziegenjoghurt Kater ~ Knuspriger Honig

Tartelette 13

Banana | toffee | mascarpone cream | vanilla ice cream | amaretti

Banane ~ Toffee ~ Mascarponecreme ~ Vanilleeis ~ Makronen

Ice cream per scoop | Eis pro Kugel 3.5

Ice cream: vanilla | dark chocolate | caramel | Vanille ~ dunkle Schokolade ~ Dulce de leche

Sorbet: blueberry yoghurt | passionfruit | raspberry | Brombeere ~ Passionsfrucht ~ Mineola

Coffee & Sweets 13.5

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

Apple syrup | walnut bread | carrot-pepper chutney | pecans
Old Stoltwijker | Epoisse | Saint Agur | Selles sur Cher | Camembert

Apfelsirup | Walnussbrot | Karotten-Pfeffer-Chutney | Pekannüsse

Alter Stoltwijker | Epoisse | Saint Agur | Selles sur Cher | Camembert

