



## APPETIZER

✓ **Breakers Brot** 8  
 Gesalzene Butter | Dipp von Jogurt | Estragon



## LUNCH (Bis 16:00 Uhr)

**Club Sandwich** 19.5

Geräucherter Hähnchenschenkel | Speck | Ei  
 Tomate | Trüffel-Mayonnaise | Pommes Frites

**Holtkamp Holländische  
Garnelen "kroketten"** 23.5

Bio-Mehrkornbrot | Kartoffelsalat  
 Cocktail Soße

**Japanisches Omelett** 21.5

Gamba | Wakadori-Huhn | Spitzkohl  
 Nudeln | Frühlingszwiebeln

**Gepulter Lachs** 19.5

Ciabatta | Rotkohl-Relish | Mango  
 Avocado | Frühlingszwiebeln



## AUSTERN

**Chapon-Austern** 25.5

Klassisch | Rotwein Essig | Schalotte | 6 stück

**Breakers-Austern** 27

Chapon-Austern | Thai-Jogurt | bittersüße Gurke  
 knuspriger Seetang | 6 stück

**Winter-Austern** 39.5

"Zeeuwse creuses" | Gratin | Mango-"Sabayon"  
 Zwiebel Kompott | Erdnuss | 6 stück



## SUPPEN

✓ **Tom Kha Kai** 14.5

Curry | geräucherter Paprika | Geschmorte Rinderbrust

✓ **Creme von Pastinaken** 14.5

Pastinaken | Enoki | Kastanie | Trüffelschaum



## SALAT

**Breakers Salat** 25.5

Geräucherter Lachs | Gamba | Little gem  
 Gurke "atjar" | Sauerteig-Crisp  
 Curry/Estragon-Dressing

✓ **Wintersalat** 25.5

Zichorie | kandierter Fasan | Feigen | Gewürzen  
 Pilze | Haselnuss-Vinaigrette



## SIDES

**Pommes Frites mit Mayonnaise** 6.5

**Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise** 7.5

**Toast und butter** 6

**Side Salat** 7

**Gemüse der Saison** 9.5

Rosenkohl | Zwiebelschaum | knusprige Schalotten  
 Pastinaken | Estragon creme | geräucherte Mandel



## CHEFS MENU

Lassen Sie sich überraschen und probieren Sie die verschiedenen Kreationen des Küchenchefs.  
Nur zu bestellen pro Tisch bis 20.30 Uhr.

**4 Gänge 62.5 | 5 Gänge 72.5 | 6 Gänge 82.5**

Eventuell müssen wir für das Wechseln oder Anpassen von Gerichten einen Aufpreis berechnen.



## DESSERT

<b>Schokoladentraum</b>	<b>13.5</b>
Dunkle Valrhona-Schokolade   Kaffee Amarena-Kirsche   Vanille	
<b>Zylinder</b>	<b>13.5</b>
Parfait   Zimt   pochierte Birne   Biskuit	
<b>Savarin</b>	<b>13.5</b>
Honig   Mandarine   Pistazie	
<b>Eis pro Kugel, nach Wahl:</b>	<b>3.5</b>
<b>Eiscreme</b>	Vanille   Pistazie   Honig
<b>Sorbet</b>	Himbeere   Amarena-Kirsche Blutorange
<b>Tablett mit Schokolade</b>	<b>16.5</b>
Schokoladen-Brownie   verschiedene Schokoladensorten	
<b>Käseplatte Peter den Elzen</b>	<b>19.5</b>
5 Typen Merlijn   Cremeux de Bourgogne   Munster Ouwe Jan   Cabrales	



## SCHOKOLADEN

<b>Schokoladenriegel</b>	
Dunkle Schokolade   Kokosnuss	7
Vollmilchschokolade   Kaffee   Haselnuss	7
Vollmilchschokolade   Zimt   Orange	7
Weißer Schokolade   Yuzu	7
Geschenckpackung mit vier Geschmacksrichtungen	26
Badeschokolade Zartbitter Haselnuss	7.5
Badeschokolade Milch Haselnuss	7.5
Nougat von Montélimar	7.5
Breakers-Überraschungsei für Kinder	6.5
Gefüllte "speculaas"	7.5



## SOCIALS

Folgen Sie Breakers Beach House auf den sozialen Medien:



@breakersbeachhouse



@breakersbeachhouse

Die Preise auf dieser Karte sind in Euro angegeben



## VORSPEISEN

- 🍷 Gelbe-Bete-Cocktail 21.5**  
 Marinierte Gelbe Bete | Basilikum  
 schwarz Oliv | Mozzarella  
 Knusprige Bete
- 🍷 Strukturen von Kürbis 21.5**  
 Kürbis | Basilikum | Mais  
 gepuffter Wildreis | Jalapeño  
 Zitrus-Vinaigrette
- 🍷 Topinambur\* 21.5**  
 Gepuffter Topinambur | Mandel  
 Noisette-Butter | Winterportulak

- Sexy Lobster 40.5**  
 Kanadischer Hummer | Trüffel  
 Fregola | dunkle Schokolade  
 Artischocke
- Geräucherter Aal 35.5**  
 Kohlrabi-Salat | Granny smith  
 Miso | Pellkartoffelschaum  
 Avocado  
 Suppl. Imperial Baerii Kaviar pro 5 Gr. +17.5  
 Suppl. Imperial Oscietra Kaviar pro 5 Gr. +24.5
- Wolfsbarsch Tartar 24.5**  
 Soft Shell Crab | Vadouvan  
 Mango | Zwiebelkompott  
 Curry-Vinaigrette
- Marinierter Lachs 24.5**  
 Schwarzwaldler Lachs | Orange  
 Bärlauch Esche | Rotkohl  
 Vanille Topfen

- Carpaccio vom Hereford- Rind 19.5**  
 Trüffeldressing | Reypenaer-Käse  
 Rucola | knusprige Zwiebeln
- Steak-Tartar "Korean style" 22.5**  
 Yukhoe | Shiso | Eigelb Creme  
 Nashi-Birne | geräucherter Sesam  
 Suppl. gehackte Austern pro Stück +4.25  
 Suppl. Imperial Baerii Kaviar pro 5 Gr. +17.5  
 Suppl. Imperial Oscietra Kaviar pro 5 Gr. +24.5
- Blutwurst 23.5**  
 Gepuffter Knollensellerie  
 schwarzer Knoblauch | Apfel  
 Sultaninen | Braten aus XO



## HAUPTSPEISEN

- 🍷 Kaffee-Risotto\* 23.5**  
 Schwarzwurzeln | Austernpilze  
 Haselnuss
- 🍷 I sea pasta 23.5**  
 Spaghetti | Knusprige Kartoffel  
 Schnittlauch | Seetang creme  
 Trüffel
- 🍷 Dutch Seaweed Burger 23.5**  
 Röstzwiebel | Seetang Soße  
 Cheddar | Tomate | Pommes Frites

- Seezunge 2 Stück 44.5**  
 Wilder Spinat | Remoulade Soße  
 Pommes Frites
- Spaghetti de Mer 31.5**  
 Krusten und Schalentiere  
 Spaghetti | Knoblauch  
 Safran Soße
- Heilbuttfilet 29.5**  
 Kartoffel-Mousseline | Lauch  
 Puffknoblauch | Pilze  
 Trüffel-Beurre blanc
- Seebarschfilet 27.5**  
 Kombu | Sushi-Reis | Chinakohl  
 Schitake | Holländische Garnelen  
 Sesamschaum

- Schweine Backe 27.5**  
 Geschmort gegart | Korean Style  
 Nashi-Birne | Flageoletts  
 Frühlingszwiebel
- Breakers Beef Burger 23.5**  
 Gebratene Zwiebel | Tomate  
 Trüffel-Mayonnaise | Cheddar  
 Speck | Pommes Frites
- Rinderlendensteak 30.5**  
 Geröstetes Schalottenkompott  
 Knollensellerie | geschmortes Fleisch  
 Pommes "Fondant" | Schalotten Soße



## FRUITS DE MER

**Breakers Fruits de Mer** mit *TRANSDUCE*. Dufferlebnis **97.5**  
 Krusten und Schalentiere | ½ Kanadischer Hummer | 100 Gramm Königskrabbe  
 Chapon-Austern | Gamba | kalte Soßen | Breakers Brot

### Extra items zu bestellen zum Fruits de Mer:

Geräucherter Lachs	100 Gramm	15.5
Geräucherter Aal	100 Gramm	22.5
Premium Baerii Kaviar inklusive Blini's und klassischer Garnierung	30 Gramm	97.5
Premium Oscietra Kaviar inklusive Blini's und klassischer Garnierung	30 Gramm	142.5
Kanadischer Hummer	1/2	36.5
Gegrillte Garnele	3 Stück	12.5

\*Teil der "Proeftuin Noordwijk"

Vegan möglich
 Vegetarisch möglich