

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 and the Chef will do the rest. The menus can be ordered per table until 20:30.

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. Wählen Sie ein 4-, 5- oder 6-Gänge-Menü des Küchenchefs und der Küchenchef erledigt den Rest. Menüs können bis 20:30 Uhr per Tisch bestellt werden.

Do you have any questions about allergens or diet requirements?
Please ask one of our colleagues.

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder diätetische Anforderungen?
Bitte Fragen Sie einen unserer Kollegen.

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 sourdough bread | Frisch gebackenes Sauerteigbrot 8

Beurre noisette | hazelnut crunch | herb aioli

Beurre noisette ~ Haselnusskrokant ~ Kräuter-Aioli

Club sandwich 19.5

Chicken roasted | bacon | tomato | avocado | fries | creamy mayonnaise

Hähnchenbraten ~ Speck ~ Tomate ~ Avocado ~ Pommes Frites

cremige Mayonnaise

Smoked salmon | Geräucherter Lachs 22

Stone baked bread | shallots | capers | chives | lime cream

Steinofenbrot ~ Schalotten ~ Kapern ~ Schnittlauch ~ Limettecreme

Holtkamp Croquettes 16.5

Farmland bread | pulled beef | 'Opperdoezer ronde' potatoes | mustard mayonnaise

Bauernbrot ~ Rindfleisch ~ 'Opperdoezer ronde' Kartoffeln ~ Senfmayonnaise

✔✂ Mushroom bagel | Champignon-Bagel 17

Mushroom | arugula | sage | truffle mayonnaise

Pilze ~ Rucola ~ Salbei ~ Trüffelmayonnaise

Supplement Iberico ham | Ibérico Schinken +7.5



✔ Vegetarian available | **Vegetarisch erhältlich**
✂ Vegan available | **Vegan erhältlich**

BRASSERIE LA TERRASSE

ALL DAY

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

SALADS | SALATE

BLT salad 25.5

Pulled salmon | sweet-sour cucumber | yuzu | miso mayonnaise | rice crackers
Gepulter Lachs ~ Süß-saure Gurke ~ Yuzu ~ Miso-Mayonnaise ~ Reiscracker

♥ Caesar salad 21.5

Roma salad | Parmesan cheese | croutons | anchovy fillet | egg

Supplement softly cooked chicken thigh +5.5

Supplement fried prawns +6.5

Romana Salat ~ Parmesankäse ~ Croutons ~ Sardellenfilet ~ Ei

Beilage schonend gegartes Filet vom Hühnerschenkel +5.5

Beilage gebratene Gamba's +6.5

♥ Roast salad | Roast Salat 21.5

Structures of pear | date | walnut | goat cheese

Strukturen aus Birne ~ Dattel ~ Walnuss ~ Ziegenkäse



SOUPS | SUPPEN

Bisque shellfish | Crustacean Biskuit 18.5

Tomato tartare | rouille | prawn | kataifi dough

Tomatentartar ~ Rouille ~ Garnele ~ Kataifi Teig

♥ Corn soup | Maissuppe 13.5

Smoked bell pepper | cilantro | coconut | lime | spicy sausage

Geräucherter Paprika ~ Koriander ~ Kokosnuss ~ Limette
pikante Wurst

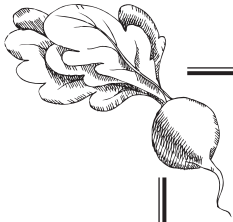


♥ Vegetarian available | **Vegetarisch erhältlich**
♥ Vegan available | **Vegan erhältlich**

BRASSERIE LA TERRASSE

APPETIZERS | VORSPEISEN

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



Oysters | Austern Fines de Claires 25.5

Lemon | red wine vinegar | shallots | 6 pieces
Zitrone ~ Rotweinessig ~ Schallotten ~ 6 Stück



Taco Surf & Turf 24.5

Mackerel | apple | smoked herbs | steak tartare | jalapeño pepper | soy | shiso
Makrele ~ Apfel ~ geräucherte Kräuter ~ Steak Tartar ~ Jalapeño-Pfeffer
Soja ~ Shiso

Soft shell crab | Weichschalenkrabbe 27.5

Avocado | cucumber 'atjar' | curry | coconut foam | apple vinaigrette
Avocado ~ Gurke 'Atjar' ~ Curry ~ Kokosnussschaum ~ apfelvinaigrette

Stew en croute | Wildragout en Croute 23.5

Pastry | ragout | mushroom mix | artichoke | red wine | parsley
Pastetchen ~ Ragout ~ Pilzmischung ~ Artischoke ~ Rotwein ~ Petersilie

Steak tartar 23.5

California style | jalapeño pepper | citrus | soya | shiso | fried garlic
Kalifornischer Stil ~ Jalapeño-Pfeffer ~ Zitrusfrüchte ~ Soja ~ Shiso
gebratener Knoblauch

🌱 Burrata 22.5

Muhammara | sweet potato | structures of onion | dukkah
Muhammara ~ Süßkartoffel ~ Zwiebelstrukturen ~ Dukkah

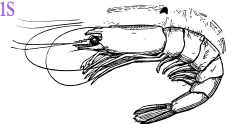


🌱🍷 Cremeux of beetroot | von Rote Beete 22.5

Red beetroot | Jerusalem artichoke | fig | dark Valrhona chocolate
crisp of beetroot
Rote Bete ~ Topinambur ~ Feige ~ Zartbitterschokolade von Valrhona
Knusprige Rote Bete

🌱 Pumpkin tabouleh | Kürbis-Tabouleh 21.5

Structures of mandarin | pepitas | goat cheese | pumpkin
Strukturen von Mandarine ~ Pepita ~ Ziegenkäse ~ Kürbis



🌱 Vegetarian available | Vegetarisch erhältlich

🌱 Vegan available | Vegan erhältlich

MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

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



MEAT | FLEISCH

Veal entrecôte | Kalbsentrecôte 31.5

Brussels sprouts | roasted onion | mushroom duxelles | Pommes Anna
gravy of shallots

Rosenkohl ~ Röstzwiebel ~ Champignon-Duxelles ~ Pommes Anna
Schalotten soße

Pheasant fillet | Fasanenfilet 30.5

Soft-cooked | pheasant thigh | polenta | sauerkraut | crunch of spices

Schonend gegart ~ Fasanenschenkel ~ Polenta ~ Sauerkraut ~ Gewürzknusper

BLT burger 23.5

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

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

FISH | FISCH



Salmon fillet | Lachsfilet 28.5

Cooked a' la minute | crab risotto | artichoke | herb crust

A' la minute geräuchert ~ Risotto mit Strandkrabben ~ Artischocke ~ Kräuterkruste

Halibut fillet | Heilbuttfilet 28

Couscous | mussels | saffron | puffed vegetables | gremolata

Couscous ~ Muscheln ~ Safran ~ gebratenes Gemüse ~ Gremolata

Rouleau of sea bass | Rouleau vom Wolfsbarsch 30.5

Creamy orzo | cream of Jerusalem artichoke | roasted leeks | beurre blanc of eel

Cremiger Orzo ~ Creme von Topinambur ~ gerösteter Lauch ~ Beurre Blanc vom Aal

BRASSERIE LA TERRASSE

MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

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



VEGETARIAN | VEGETARISCH

🌱 Pumpkin stew | Kürbiseintopf 23.5

Hasselback potato | fresh cream cheese | pumpkin | chickpeas | ras el hanout
Hasselback-Kartoffeln ~ Frischkäse ~ Kürbis ~ Kichererbsen ~ Ras el Hanout

🍄 Truffle pasta | Trüffel-Pasta 24.5

Parmesan cheese | poached egg | pine nuts | truffle sauce
Parmesankäse ~ pochiertes Ei ~ Pinienkerne ~ Trüffelsauce

🌱 Vegetarian burger | Vegetarischer Burger 23.5

Brioche | Reypenaer V.S.O.P. | red onion | fries | tzatziki
Brioche ~ Reypenaer VSOP ~ rote Zwiebel ~ Pommes frites ~ Tzatziki

🌱 SIDES TO SHARE

Fries mayonnaise truffle mayonnaise 6.5 7.5 Pommes Frites ~ Mayonnaise Trüffel Mayonnaise	Kale smoked barbecue Amarillo pepper 10.5 Spitzkohl ~ geräuchert ~ Barbecue Amarillo Pfeffer
Fries Parmesan Cheese basil 9.5 smoked bell pepper Pommes Frites ~ Parmesankäse ~ Basilikum geräucherter Paprika	Roasted paprika hummus sesam 10.5 lacquer of hoisin Gepuffte Paprika ~ Hummus ~ Sesam Hosin-Lack
Green salad Romaine lettuce croutons 7.5 anchovies Grüner Salat ~ Römersalat ~ Croutons Anchovis	Roasted celeriac cashew nut 10.5 curry curd Gebratener Knollensellerie ~ Cashewnuss Curry Topfen

🌱 Vegetarian available | Vegetarisch erhältlich
🌱 Vegan available | Vegan erhältlich

BRASSERIE LA TERRASSE

DESSERT

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

Cylinder | Zylinder 13.5

Cherry | dark Valrhona chocolate | lavender | almond
Kirsche ~ Zartbitterschokolade von Valrhona ~ Lavendel ~ Mandel

Bokkenpootje 13.5

Tonka beans | coffee cream | coconut
Tonkabohne ~ Kaffeesahne ~ Kokosnuss

Tartelette 13.5

Pistachio | white chocolate | vanilla ice cream | pistachio sauce
Pistazie ~ weiße Schokolade ~ Vanilleeis ~ Pistaziensauce

Ice cream per scoop | Eis pro Kugel 3.5

Ice cream: vanilla | cherry | caramel | Vanille ~ Kirsche ~ Karamell
Sorbet: coconut | mango | forest fruits | Kokosnuss ~ Mango ~ Waldfrüchte

Coffee & Sweets 13.5

Choice of coffee served with different kinds
of sweet treats from our own patisserie
Kaffee nach Wahl mit einer Vielzahl von süßen
Delikatessen aus unserer eigenen Patisserie

Cheese platter | Käseauswahl 19.5

Selles sur Cher | Camembert | Époisses | Oude Stouwwijker | Saint Agur
nut bread | apple syrup | quince | pecans
Selles sur Cher ~ Camembert ~ Époisses ~ Oude Stouwwijker ~ Saint Agur
Walnussbrot ~ Apfelsirup ~ Quitte ~ Pekannüsse

