



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 Garnelenkroketten 24.5

Bio-Mehrkornbrot | Kartoffelsalat
 Cocktail Soße

Japanisches Omelett 22.5

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 28

“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** 26.5

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 7.5

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

Schokoladentraum	14.5
Dunkle Valrhona-Schokolade Kaffee Amarena-Kirsche Vanille	
Zylinder	14.5
Parfait Zimt pochierte Birne Biskuit	
Savarin	14.5
Honig Mandarine Pistazie	
Eis pro Kugel, nach Wahl:	3.5
Eiscreme	Vanille Pistazie Honig
Sorbet	Himbeere Amarena-Kirsche Blutorange

Schokoladenplatte	16.5
Schokoladen-Brownie verschiedene Schokoladensorten	

Käseplatte	19.5
Eine Auswahl von 5 Käsesorten, zusammengestellt von unseren Käsemeistern Louis und Miranda van der Velde von Alexanderhoeve in Katwijk.	



SCHOKOLADEN

Schokoladenriegel	
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*** 22.5
Gepuffter Topinambur | Mandel
Noisette-Butter | Winterportulak

Sexy Lobster 47.5
Kanadischer Hummer | Trüffel
Fregola | dunkle Schokolade
Artischocke

Geräucherter Boschy Aal 32.5
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 25.5
Soft Shell Crab | Vadouvan
Mango | Zwiebelkompott
Curry-Vinaigrette

Marinierter Lachs 25.5
Schwarzwaldler Lachs | Orange
Bärlauch Esche | Rotkohl
Vanille Topfen



HAUPTSPEISEN

✓ **Kaffee-Risotto*** 23.5
Schwarzwurzeln | Austernpilze
Haselnuss

✓ **Vegg-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 36.5
Krusten und Schalentiere
Spaghetti | Knoblauch
Safran Soße

Heilbuttfilet 29.5
Kartoffel-Mousseline | Lauch
Puffknoblauch | Pilze
Trüffel-Beurre blanc

Seebarschfilet 29.5
Kombu | Sushi-Reis | Chinakohl
Schitake | Holländische Garnelen
Sesamschaum



FRUITS DE MER

Breakers Fruits de Mer mit *TRANSDUCE*. *Dufterlebnis* 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	42.5
Gegrillte Garnele	3 Stück	12.5

*Teil der "Proeftuin Noordwijk"

Vegan möglich Vegetarisch möglich

Carpaccio vom Hereford-Rind 19.5
Trüffeldressing | Reypenaer-Käse
Rucola | knusprige Zwiebeln

Steak-Tartar "Korean style" 23.5
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

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 34.5
Geröstetes Schalottenkompott
Knollensellerie | geschmortes Fleisch
Pommes "Fondant" | Schalotten Soße