



APPETIZER

✓ **Breakers Brot** 8

Gesalzene Butter | Estragon-Jogurt Dip



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

Gezogener Lachs 19.5

Pita | Zitrusfrüchte | Meerfenchel | Avocado
Kapern | Labneh



AUSTERN

Chapon-Austern 25.5

Klassisch | Rotwein Essig | Schalotte | 6 stück

Breakers-Austern 27

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

Frühling Austern 27

Chapon-Austern | eingelegte Wassermelone
Tomasu | Estragon | 6 Stück



SUPPEN

✓ **Mulligatawny** 14.5

Indische Currysuppe | Hähnchenschenkel
Couscous-Perlen | Schaum von Granny Smith

✓ **Creme von jungen Karotten** 14.5

Geräucherte Karotte | Garnele | Lavendel | Ingwer



SALAT

Breakers Salat 25.5

Geräucherter Lachs | Garnele | Römersalat
Gurke "atjar" | Knusperreis |
Ingwer/Limette-Dressing

✓ **Salat aus Gelber Bete** 23.5

Gebratene Bete | Bulgur | Pepita
geräucherter Mozzarella | Basilikum-Vinaigrette



SIDES

Pommes Frites mit Mayonnaise 7

Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise 8

Toast und butter 6

Side Salat 7

Gemüse der Saison 9.5

Rüben | geröstet | indisches Curry | Estragon
Gelbe Bete | kandiert | grüne Apfelvinaigrette
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
Weiße Valrhona-Schokolade Rote Johannisbeere Vanille Kokosnuss	
Parfait	14.5
Joghurt Pfirsich Bourbon Hibiskus	
“Stapelaar”	14.5
Karamell Mango Kaffee	
Eis pro Kugel, nach Wahl:	3.5
Eiscreme	Vanille Pistazie Honig pure Schokolade
Sorbet	Himbeere Mango 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	
Dunkele Schokolade Kokosnuss	7.5
Vollmilchschokolade Pekannuss Apfel	7.5
Vollmilchschokolade Ingwer Zitrusfrüchte	7.5
Weißer Schokolade Yuzu	7.5
Geschenckpackung mit vier Geschmacksrichtungen	28
Badeschokolade Zartbitter Haselnuss	7.5
Badeschokolade Milch Haselnuss	7.5
Nougat von Montélimar	8
Breakers-Überraschungsei für Kinder	6.5



SOCIALS

Folgen Sie Breakers Beach House auf den sozialen Medien:



@breakersbeachhouse



@breakersbeachhouse

Die Preise auf dieser Karte sind in Euro angegeben

Haben Sie eine Allergie? Melden Sie es uns.



VORSPEISEN

<p>✓ Zucchini-Cocktail* 22.5 Kandierte Paprika Ras el Hanout Avocado marinierte Erdnuss</p> <p>✓ Tomatenstrukturen 22.5 Sambai grüne Tiger-Tomate Basilikum knuspriger Sauerteig Olive</p> <p>✓ Fenchel-Ceviche 22.5 Fenchel Meerrettich Dill Pastille von grünem Apfel Joghurt</p>	<p>Sexy Lobster 47.5 Sashimi vom Hummer Yakiniku Limettencreme Grapefruit Algen knusprig</p> <p>Geräucherter Boschy Aal 35.5 Holländischer Spargel Estragon Kartoffelcreme salziges Gemüse Suppl. Imperial Blck Pearl Kaviar pro 5 Gr. +17.5 Suppl. Imperial Osciëtra Kaviar pro 5 Gr. +24.5</p> <p>Wolfsbarsch Crudo 24.5 Weichschalenkrabbe Romesco Dill Gurke Tomatenbrühe Mandel</p> <p>Heilbuttfilet 24.5 A la minute geräuchert Tabouleh Vinaigrette von Breakers Gin Vadouvan Mango</p>	<p>Carpaccio vom Hereford-Rind 19.5 Trüffeldressing Reypenaer-Käse Rucola knusprige Zwiebeln</p> <p>Steak-Tartar "Korean style" 23.5 Yukhoe Shiso Eigelb Creme Nashi-Birne geräucherter Sesam Suppl. gehackte Austern pro Stück +4.25 Suppl. Imperial Blck Pearl Kaviar pro 5 Gr. +17.5 Suppl. Imperial Osciëtra Kaviar pro 5 Gr. +24.5</p> <p>Kalbsbäckchen 24.5 Weichgekocht Frühlingskarotten Kimchi knuspriger Buchweizen Zitruslack</p>
--	--	---



HAUPTSPEISEN

<p>✓ Risotto mit Sellerie-Erbesen* 24.5 Grüner Spargel pochiertes Hühnerei Fenchel</p> <p>✓ Dutch seaweed burger 24.5 Röstzwiebel Seetang Soße Cheddar Tomate</p> <p>✓ Tagliatelle 24.5 Seetangcreme Trüffel Schnittlauch Knusprige Kartoffel</p>	<p>Seezunge 2 Stück 44.5 Wilder Spinat Remoulade Soße Pommes Frites</p> <p>Spaghetti de Mer 36.5 Krusten und Schalentiere Spaghetti Knoblauch Petersilie</p> <p>Dorade 27.5 Im Ganzen serviert Edamame Sushi-Reis Ponzu-Vinaigrette</p> <p>Lachsfilet 29.5 Gegrillt Couscous-Perlen Sellerie Nordseekrabbe BBQ-Lack</p>	<p>Supreme Geflügelfilet 27.5 Weichgekocht Maisstrukturen Polenta Chipotle-Soße</p> <p>Breakers Beef Burger 24.5 Gebratene Zwiebel Tomate Trüffel-Mayonnaise Cheddar Speck</p> <p>Kalbslende 30.5 Gegrillt Kürbisstrukturen Rösti Silberzwiebel Salbeisoße</p>
--	---	---



FRUITS DE MER

Breakers Fruits de Mer mit *TRANSDUCE*. *Dufterlebnis* 99.5
Krusten und Schalentiere | ½ Kanadischer Hummer | 100 Gramm Königskrabbe
Chapon-Austern | Garnelen | kalte Soßen | Breakers Brot

Extra items zu bestellen zum Fruits de Mer:

Geräucherter Lachs	100 Gramm	17.5
Geräucherter Aal	100 Gramm	25.5
Premium Blck Pearl Kaviar inklusiv Blini's und klassischer Garnierung	30 Gramm	97.5
Premium Osciëtra Kaviar inklusiv Blini's und klassischer Garnierung	30 Gramm	142.5
Kanadischer Hummer	1/2	42.5
Gegrillte Garnele	3 Stück	14.5
Königskrabbe	100 Gramm	49.5

*Teil der "Proeftuin Noordwijk"

Vegan möglich Vegetarisch möglich