



---

## 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

<b>Schokoladentraum</b>	<b>14.5</b>
Weiße Valrhona-Schokolade   Rote Johannisbeere Vanille   Kokosnuss	
<b>Parfait</b>	<b>14.5</b>
Joghurt   Pfirsich   Bourbon   Hibiskus	
<b>“Stapelaar”</b>	<b>14.5</b>
Karamell   Mango   Kaffee	
<b>Eis pro Kugel, nach Wahl:</b>	<b>3.5</b>
<b>Eiscreme</b>	Vanille   Pistazie   Honig pure Schokolade
<b>Sorbet</b>	Himbeere   Mango   Blutorange
<b>Schokoladenplatte</b>	<b>16.5</b>
Schokoladen-Brownie   verschiedene Schokoladensorten	
<b>Käseplatte</b>	<b>19.5</b>
Eine Auswahl von 5 Käsesorten, zusammengestellt von unseren Käsemeistern Louis und Miranda van der Velde von Alexanderhoeve in Katwijk.	



## SCHOKOLADEN

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



## HAUPTSPEISEN

<p>✓ <b>Risotto mit Sellerie-Erbсен*</b> 24.5 Grüner Spargel   pochiertes Hühnerei Fenchel</p> <p>✓ <b>Dutch seaweed burger</b> 24.5 Röstzwiebel   Seetang Soße Cheddar   Tomate</p> <p><b>Tagliatelle</b> 24.5 Seetangcreme   Trüffel   Schnittlauch Knusprige Kartoffel</p>	<p><b>Seezunge 2 Stück</b> 44.5 Wilder Spinat   Remoulade Soße Pommes Frites</p> <p><b>Spaghetti de Mer</b> 36.5 Krusten und Schalentiere Spaghetti   Knoblauch Petersilie</p> <p><b>Dorade</b> 27.5 Ganz gekocht   Edamame Sushi-Reis   Ponzu-Vinaigrette</p> <p><b>Lachsfilet</b> 29.5 Gegrillt   Couscous-Perlen   Sellerie Nordseekrabbe   BBQ-Lack</p>	<p><b>Supreme Geflügelfilet</b> 27.5 Weichgekocht   Maisstrukturen Polenta   Chipotle-Soße</p> <p><b>Breakers Beef Burger</b> 24.5 Gebratene Zwiebel   Tomate Trüffel-Mayonnaise   Cheddar Speck</p> <p><b>Kalbslende</b> 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 Bck Pearl Kaviar inklusiv Blini's und klassischer Garnierung	30 Gramm	97.5
Premium Oscietra 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"