



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.



APPETIZER

- ✓ Breakers Brot** **8**
 Dip aus gepufften Auberginen und Walnüssen
 Gesalzene Butter



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



AUSTERN

- Chapon-Austern** **26.5**
 Klassisch | Rotwein Essig | Schalotte | 6 stück
- Breakers-Austern** **28**
 Chapon-Austern | Thai-Jogurt | bittersüße Gurke
 knuspriger Seetang | 6 stück
- Asianstyle** **28**
 Chapon-Austern | heiß serviert | Frühlingszwiebeln
 Orientalisches Dressing | 6 Stück
- “Zeeuwse platte 5/0”**
- Klassisch** **48**
 Rotwein Essig | Schalotte | 6 stück
- Winterstyle** **49.5**
 Gratiniert | Whiskeyschaum | Apfel | Zichorie
 6 Stücks



SUPPEN

- ✓ Pastinakecreme** **14.5**
 Enoki | Kastanie | Cepes
- Aal Tom Kha Kai** **16.5**
 Geräucherter Boschy Aal | Sushi-Reis | Koriander
 Frühlingszwiebeln



SALAT

- Breakers salat** **25.5**
 Geräucherter Lachs | Ingwer/Limette-Dressing
 Gurke “atjar” | Garnele | Knusperreis | Römersalat
- ✓ Wintersalat** **23.5**
 Rote Linsen | Feigen | 5 Gewürze
 cremiger Ziegenkäse | geräucherte Mandeln
 Supplement Iberico-Schinken +9.5



SIDES

Pommes Frites mit Mayonnaise	7
Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise	8
Toast und butter	6
Side salat	7
Gemüse der Saison	9.5
✓ Chicorée geröstet Gruyère-Schaum Speck	
✓ Knollensellerie Hoisin Sellerieblätter	



DESSERT

Golden Chocolate Dream	15.5
Pure Valrhona-Schokolade Haselnuss Goldener Schokoladenfondant Orange	
Affogato-Parfait	14.5
Kaffee Vanille Baba au Rum Mandel	
Birnen-Tarte Tatin	14.5
Pistazie Meringue Vanilleeis	
Eis pro Kugel, nach Wahl:	3.5
Eiscreme Vanille Haselnuss Pure Schokolade	
Sorbet Himbeere Mango Blutorange	
Schokoladenplatte	17.5
Schokoladen-Brownie verschiedene Schokoladensorten	
Käseplatte	19.5
Eine Auswahl von 5 Niederländische Käsesorten, zusammengestellt durch unseren Käsemeistern Louis und Miranda van der Velde von Alexanderhoeve in Katwijk.	



SCHOKOLADEN

Schokoladenriegel	
Pure Schokolade Lebkuchen Zimt	8.5
Vollmilchschokolade Orange Kardamom	8.5
Vollmilchschokolade Haselnuss Vanille	8.5
Weißer Schokolade Chai	8.5
Geschenckpackung mit vier Geschmacksrichtungen	32
Gefüllte Spekulatius	7.5
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>✓ Gelbe-Bete-Cocktail* 22.5 Bulgur Curry knusprige Kichererbse geräucherter Mozzarella</p> <p>✓ Butternutparty* 22.5 Waldpilz marinierte Erdnuss Frivolitäten von Butternuss</p> <p>✓ Topinambur 22.5 Topinambur Sauerkraut Chorizo Dill beurre blanc Suppl. geräucherter Boschy-Aal +12.5 Suppl. Imperial Bk Pearl Kaviar pro 5 Gr. +18.5 Suppl. Imperial Osciëtra Kaviar pro 5 Gr. +24.5</p>	<p>Sexy Lobster 44.5 Kanadischer Hummer Miso Mandel Knollensellerie Kürbis Orange</p> <p>Escabeche von Dorade 24.5 Tatar von Dorade Avocado Paprika Koriander Mango-Vinaigrette</p> <p>Marinierter Lachs 25.5 Dünenblumen Shiso Seetang Japanischer Kartoffelsalat Zitrusgel</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 +4.5 Suppl. Imperial Bk Pearl Kaviar pro 5 Gr. +18.5 Suppl. Imperial Osciëtra Kaviar pro 5 Gr. +24.5</p> <p>Kalbsbäckchen 25.5 Weichgekocht Frühlingskarotten Kimchi knuspriger Buchweizen Zitruslack</p>
--	---	--


HAUPTSPEISEN

<p>✓ Gnocchi 24.5 Petersilienwurzel Beurre Noisette Topinambur Knuspriger "Old Alex"</p> <p>✓ Dutch Kimchi Burger 24.5 Relish aus Amsterdamer Zwiebeln Rotkohl "Joppiesaus"</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 Verschiedene Krusten und Schalentiere Spaghetti Knoblauch sauce Americaine</p> <p>Kabeljaufilet 32.5 Pastinake Grünkohl Bündelpilzen Crumble von alter Käse und Haselnuss</p> <p>Seebarschilet 29.5 Fregola Artischoke Lauchschaum Pulpo Langustinsauce</p>	<p>Supreme Geflügelilet 27.5 Weichgekocht Schwarzwurzeln Champignons Winterportulak Trüffelsoße</p> <p>Breakers Beef Burger 24.5 Gebratene Zwiebel Tomate Trüffel-Mayonnaise Cheddar Speck Pommes Frites</p> <p>Rinderlendensteak 33.5 Gepuffte Zwiebel Wirsing Knistern Pommes fondant RotweinsöÙe</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 Boschy Aal	100 Gramm	25.5
Premium Bk Pearl Kaviar inklusiv Blini's und klassischer Garnierung	30 Gramm	99
Premium Osciëtra Kaviar inklusiv Blini's und klassischer Garnierung	30 Gramm	142.5
Kanadischer Hummer	1/2	39.5
Gegrillte Garnele	3 Stück	14.5
Königskrabbe	100 Gramm	39.5
Chapon-Austern	pro Stück	4.5

*Teil der "Proeftuin Noordwijk"