

# APERITIFS



## Bubbels

Cava Brut Jove Oliveda, Girona

Cava Brut Rosato Oliveda, Girona

Champagne extra Brut Jean-Louis Deparis

Champagne, Veuve Clicquot

Glas	Flasche
€ 7.15	€ 33.00
€ 8.25	€ 39.60
€ 12.65	€ 66.00
	€ 126.50

## Gin-Tonic

Bombay Sapphire Gin mit Franklin&Sons Mallorcan Tonic

Hendricks Gin mit Franklin&Sons Mallorcan Tonic

HAVN Bangkok mit Franklin&Sons Ginger Ale

HAVN Copenhagen mit Franklin&Sons Mallorcan Tonic

HAVN Marseille mit Franklin&Sons Mallorcan Tonic

HAVN Antwerpen mit Franklin&Sons Mallorcan Tonic

Seagarden Gin Cadzand mit Franklin&Sons Mallorcan Tonic

€ 11.15
€ 14.10
€ 15.40
€ 15.40
€ 15.40
€ 15.40
€ 15.40

## Rum-Tonic

One-Eyed Rebel Rum Spiced mit Franklin&Sons Mallorcan Tonic oder Ginger Ale

€ 15.40

## Classics

Kir

Kir Royal

Pineau des Charentes

Picon, Weißwein

Kopke Port weiß

Kopke Port ruby

Kopke Port tawny

Sherry, dry oder medium

Ricard

Campari

€ 7.70
€ 12.65
€ 6.05
€ 7.70
€ 6.15
€ 6.15
€ 8.50
€ 5.95
€ 7.80
€ 5.60

# MIXERS



## Cocktails

Mimosa	€ 14.50
<i>Champagne - Cointreau - Orange</i>	
Mojito	€ 14.50
<i>Bacardi - Minze - Limette</i>	
Dark & Rebel	€ 14.50
<i>One eyed rebel rum - Limette - Ginger beer</i>	
Cosmopolitan	€ 14.50
<i>Vodka - Cointreau - Limette - Cranberry</i>	
Espresso Martini	€ 14.50
<i>Vodka - Kahlua - Espresso</i>	
Bohemian Style	€ 14.50
<i>Licor 43 - Birne - Ginger ale</i>	

## Mocktails

Lemon squash	€ 8.50
<i>Zitrone - Orange - Grenadine</i>	
Pear squash	€ 8.50
<i>Birne - Zitrone</i>	
Mojito 0%	€ 8.50
<i>Minze - Limette - Ginger ale</i>	
Bohemian Style 0%	€ 8.50
<i>Orange - Cranberry</i>	
Crodino	€ 5.95

## Spritz (Hausgemacht)

Aperol Spritz	€ 9.50
Limoncello Spritz	€ 9.50
Campari Spritz	€ 9.50

# KALTE GETRÄNKE UND BIERE



## Kalte Getränke

Gerolsteiner, Wasser mit oder ohne Kohlensäure 0.25 cl	€ 3.85
Gerolsteiner, Wasser mit oder ohne Kohlensäure 0.75 cl	€ 7.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3.85
Fritz Sinas / Fritz Lemon	€ 3.85
Fritz Honig Melone	€ 3.85
Fritz Rhabarber / Fritz Apfel	€ 3.85
FuzeTea Peach / FuzeTea Mango	€ 3.85
Franklin&Sons Bitter lemon/ Tonic	€ 4.95
Franklin&Sons Ginger Ale	€ 4.95
Franklin&Sons Ginger Beer	€ 4.95
Fristi	€ 3.85
Chocomel	€ 3.85

## Frucht- und Gemüsesäfte

Appelaere	€ 4.40
Perelaere	€ 4.40
Druivelaere	€ 5.50
Frisch gepresster Orangensaft	€ 5.50
Bio-Tomatensaft	€ 4.40

## Zapfbiere

Swinckels 0.25 cl	€ 3.85
Swinckels 0.50 cl	€ 7.50
Cornet Blond 0.25 cl	€ 6.20

## Flaschenbiere

Estaminet	€ 3.65
Duvel	€ 6.75
Rodenbach Fruitage	€ 4.50
Swinckels 0.0% (alkoholfrei)	€ 3.85
Bavaria Radler 0.0% (alkoholfrei)	€ 3.15
La Trappe Dubbel	€ 6.60
La Trappe Tripel	€ 7.20
La Trappe Wit	€ 6.05
La Trappe Blond	€ 6.50
La Trappe Nilles 0.0% (alkoholfrei)	€ 5.45
Dag en Dauw IPA	€ 7.50
Vuur en Vlam IPA	€ 7.50



# VORSPEISEN

Organic und Fusion - Zutaten und Kochtechniken aus aller Welt



## Poké-Bowl Salate\*

Nobashi Garnele

Vorspeise	Hauptgang
€ 12.00	€ 18.75

Geräuchertes Entrecôte

€ 12.00	€ 18.75
---------	---------

🍃 Wassermelone

€ 11.00	€ 17.75
---------	---------

\* Alle Poké-Bowl Salate sind mit Sojabohnen, Basmati-Reis, Freilandeiern, Wakame, Shiitakes und Gurken.

🍃 Bruschetta

*Salsa von Tomate und Basilikum mit Sauerteigbrot*

1 Pers	2 Pers
€ 8.50	€ 15.70

Carpaccio von geräucherte Entrecôte

*Olive-Öl und Parmesan*

€ 16.75

Knödel gefüllt mit Huhn aus Freilandhaltung

*Ketjap, Koriander und Cashewnüsse*

€ 17.75

🍃 Wassermelone Tataki

*Wassermelone mariniert mit Soja und Sesam*

€ 16.75

🍃 = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!



# VORSPEISEN

## Die Klassiker



Geräucherter Lachs

*Brioche, Crème fraîche und Avocado*

€ 17.75

Serrano Schinken

*Wassermelone und Brioche*

€ 17.75

Garnelenkroketten

*Limette und Tartarsauce*

€ 18.75

Seeländische Fischsuppe

*Gruyèrekäse und Rouille*

€ 15.75

Irische Auster Mór (3/6/9 Stück)

*Limited Selection*

€ 10.25 / € 19.25 / € 29.50

 = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

# HAUPTGERICHTE

Organic und Fusion - Zutaten und Kochtechniken aus aller Welt



✓ Cappellini "Burrata"

*Frische Nudeln mit Sauce von San Marzano Tomate, Basilikum und Burrata-Käse*

€ 24.50

Cappellini "Scampi"

*Frische Nudeln mit Knoblauch-Sahnesauce und frischen Kräutern*

€ 24.50

✓ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

# HAUPTGERICHTE

Organic und Fusion - Zutaten und Kochtechniken aus aller Welt



**Pinsa Romana** - Kreuzung zwischen Pizza und Focaccia: luftiger Teig, weniger Salz und Kohlenhydrate

✓ Pinsa "Romana" € 19.00  
*Sauce aus San Marzano-Tomaten - Gruyère - Rucola*

✓ Pinsa "Burrata" € 21.00  
*Sauce aus San Marzano-Tomaten - Gruyère - Rucola - Burrata*

Pinsa "Scampi" € 21.00  
*Sauce aus San Marzano-Tomaten - Gruyère - Rucola - Scampi*

Pinsa "Serranoschinken" € 21.00  
*Sauce aus San Marzano-Tomaten - Gruyère - Rucola - Serranoschinken*

Pinsa "Thunfisch" € 21.00  
*Sauce aus San Marzano-Tomaten - Gruyère - Rucola - Thunfisch*

✓ Pinsa "Funghi" € 21.00  
*Sauce aus San Marzano-Tomaten - Gruyère - Rucola - Pilze*

✓ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

# HAUPTGERICHTE

## Die Klassiker



Lammfilet <i>Basmati-Reis - Fenchel-Karottensalat - Sojasauce</i>	€ 34.50
Filet Mignon ( <i>bleu / saignant / à point / bien cuit</i> ) <i>200 Gramm - Frische Pommes frites - Pfeffersauce</i>	€ 34.50
Jakobsmuschel-Ravioli <i>Tom Kha Kai - Zitronengras - roter Pfeffer</i>	€ 24.50
Schollenfilet <i>Pomme Dauphine - Sauce Tartar</i>	€ 32.50
Wolfsbarsch <i>Gegrillt - Currysauce - marinierte Gurken</i>	€ 29.50
 Karottenschnitzel "Parmigiani" <i>vegetarisches knuspriges Karottenschnitzel - Tomatensauce</i>	€ 24.50

*Alle Gerichte werden mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison serviert.  
Saubohnen, Erbsen, Zuckerschoten, Harico-verts, Spargel und Pilze*

Für Gruppen ab 8 Personen bitten wir Sie, die Auswahl auf maximal 4 verschiedene Gerichte pro Gang zu beschränken.

Bleiben Sie noch etwas länger oder haben Sie schon alle Gerichte probiert?

Neben der Speisekarte kann unsere Küche auch andere Gerichte für Sie zubereiten!

Fragen Sie einen unserer Mitarbeiter nach den Möglichkeiten.



 = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

GENIEßEN UND ERLEBEN



SEASIDE SPA ESCAPE

GENIET

SPA AND WELLNESS

BELEEF

HOTEL  
NOORDZEE

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

# NACHSPEISEN



## Nachspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| ☑ Dame Blanche<br><i>Vanilleeis - Schokolade - Schlagsahne</i>                    | € 10.75 |
| ☑ Crème brûlée<br><i>Vanille - Zitronengras</i>                                   | € 10.75 |
| ☑ Frische Erdbeeren<br><i>Joghurt - Zitrusfrüchte - Milchstreusel</i>             | € 10.75 |
| ☑ Pannacotta aus Cassis<br><i>Rose - Blaubeeren</i>                               | € 10.75 |
| ☑ Affogato<br><i>Kafa-Espresso - Vanilleeis - Brésilienne</i>                     | € 8.25  |
| ☑ Affogato Amaretto<br><i>Kafa-Espresso - Vanilleeis - Brésilienne - Amaretto</i> | € 10.75 |
| ☑ Kaffee oder Tee mit Leckerei  | € 10.75 |
| ☑ Apfelkuchen (lauwarm)   | € 6.50  |
| -mit Schlagsahne  | € 7.00  |
| -mit Eis  | € 7.00  |
| -mit Schlagsahne und Eis  | € 7.50  |

☑ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

# DIGESTIVE UND KAFFEE



## Armagnac

Bas Armagnac Marie Duffau € 6.40

## Calvados

Calvados € 6.40

## Cognac

Courvoisier V.S. € 6.40

Martell V.S. € 6.40

Remy Martin V.S.O.P. € 7.80

## Eaux de Vie de Fruits

Eau de Vie Poire William € 6.40

Eau de Vie Kirsch € 6.40

## Grappa

Grappa Villa Isa di Moscato € 6.70

Grappa Viall Isa  
di Nebbiolo da Barolo € 7.80

## Whiskey

Jameson € 5.60

Glenfiddich € 8.25

Chivas Regal € 8.25

Jack Daniels € 6.40

The Glenlivet 12 year € 7.70

The Glenlivet 15 year € 9.45

The Glenlivet 18 year € 12.75

## Port

Kopke Port weiß € 6.15

Kopke Port ruby € 6.15

Kopke Port tawny € 8.50

## Liköre

Cointreau € 6.40

Grand Marnier € 6.40

Tia Maria € 6.40

Drambuie € 6.40

Amaretto € 6.40

Baileys € 6.40

Sambuca € 6.40

Licor 43 € 6.40

Zeeuwse Babbelaarlikör € 4.40

Fernet Branca € 4.40

Ramazotti € 4.40

Limoncello € 4.40

## Jenever

Jenever, jung of alt € 3.65

Corenwijn € 4.40

## Rum

One-Eyed Rebel Rum € 9.50

## Kaffee mit...

Zeeuwse Coffee - *Babbelaarlikör* € 9.60

Irish Coffee - *Jameson Whiskey* € 9.60

French Coffee - *Grand Marnier* € 9.60

Italian Coffee - *Disaronno Amaretto* € 9.60

Spanish Coffee - *Licor 43* € 9.60

English Coffee - *Gin* € 9.60

Norman Coffee - *Calvados* € 9.60

# FÜR DIE KINDER



## Hauptgerichte für Kinder\*

Pinsa - Kreuzung zwischen Pizza und Focaccia: luftiger Teig, weniger Salz und Kohlenhydrate

- |                    |        |
|--------------------|--------|
| ✓ Pinsa Margherita | € 7.50 |
| ✓ Pinsa Buratta    | € 8.00 |

Kindersteak\* € 12.75

Fischfinger\* € 11.25

Chicken-Nuggets\* € 11.25

Spaghetti Bolognese € 9.25

\*Diese Gerichte werden mit Pommes, Gemüse und Apfelmus serviert.

## Nachspeisen für Kinder

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| ✓ Dame Blanche             | € 6.75 |
| ✓ Schatztruhe mit Eiscreme | € 6.75 |



✓ = vegetarisch

Kein Alkohol < 18 Jahre! Fragen zu Allergenen? Fragen Sie unsere Mitarbeiter!