

Dinner Menü

3-Gänge-Dinner 39,50 €*

*für bestimmte Gerichte berechnen wir einen Zusatzpreis

Vorspeise

Warmes Knoblauchbrot 	5,50
Carpaccio vom Black Angus mit Roma-Tomaten, gemischter Salat, Trüffelmayonnaise, Apfelkapern, Pinienkerne und Grana Padano	12,50
Hausgemachte Gravad Lax mit Senf-Honig-Dill-Sauce, Mariniert mit Hendriks Gin, Wacholderbeeren, Zitronenschale mit frischem Dill, Himalaya-Salz	12,50
Halber Hummer Für Sie vorbereitet und mit Kräuterbutter und Zitrone überbacken	17,50 +5,00
Melone mit Serrano-Schinken 50 Gramm 20 Monate gereifte Serrano Ham Jamón Cerezo	14,50
Krabbencocktail mit Nordseekrabben, Avocado, Salat, Cocktailsauce und Zitrus-Schnittlauch-Dressing	14,50
Bouillabaisse Fischsuppe aus Kabeljau, Nordseekrabben und Muscheln Mit Vieux, Ricard, Fenchel, Sternanis, Tomatenmark, Suppengemüse, Rouille und Knoblauchbrot	12,50
Grüner Spargelsalat  mit Kandierter Zitrone, D.O.P. Griechischer Feta-Käse und Olivenöl	13,50
Gazpacho  kalte spanische Tomatensuppe mit Paprika, Gurke, Frühlingszwiebel, Chili, Knoblauch und Sauerteigbrot	8,50

Hauptgänge

Rib Eye 300 Gramm mit Buchenpilz und Kräuterbutter	24,50 +2,50
Livar Tomahawk 350 Gramm „Limburger Klosterschwein“ mit Chimichurri, ein argentinischem Kräuterdressing	21,50

Hähnchenschenkelspieß mit Zitronenpfeffer, gegrillt und mariniert in Joghurt und Zitrone	19,50
Beach Burger mit Salat, Tomate, Speck, Gurke, alter Cheddar und serviert auf einem Briochebrötchen	17,50
Ganzer Wolfsbarsch gefüllt mit Fenchel, Zitrone und Thymian	22,50
Halber Ganzer Hummer Für Sie vorbereitet und mit Kräuterbutter und Zitrone überbacken	17,50 27,50 +5,00
Cajun Burger  mit gemischte Paprika, Mais, Kidneybohnen und Mozzarella	17,50
Thailändisches rotes Curry  mit vegane Hähnchen, Galangal, Sereh, Ingwer, Thai Basilikum, Frühlingszwiebeln, Chili und Reisnudeln	21,50

Alle unsere Hauptgerichte (mit Ausnahme
des Curry) werden mit hausgemachten
frischen Agria-Kartoffel-Pommes
serviert und ein grüner Salat

Desserts

Unser frisch gedrehtes italienisches
Eis wird von "Delfino" nur einen
Steinwurf von unserem Hotel am
"noord Boulevard Scheveningen"
entfernt gemacht.

Melonensuppe mit Sorbet-Eis  Hergestellt aus Galia Melone und Cantaloupe, mit Delfino Fruchtsorbet	11,50
Piña Colada  Deonstruierte mit gegrillter Ananas, Delfino Kokoseis und braunem Rum	8,50
Ricotta mit roten Früchten  Frischer cremiger italienischer Käse mit holländischen roten Früchten und Amarettinis Kekse	9,50

Haben Sie eine Allergie? Geben Sie uns Bescheid!

 Vegetarisch

 Vegan