

FOOD

OD

THE BEACH AT THE BEACH

menu

AT THE BEACH

FOOD

dinner

THE BEACH
AT THE BEACH

to start off

BROT

7 €

mit Aioli, Hummus und Tomatentapenade



starters

GERÖSTETE KÜRBISSUPPE

7 €

Mit Ras el Hanout, Kürbisöl und Kürbiskernen



RAGOUT VON WALDPILZEN

12 €

Mit Estragon, Trüffel und
Blätterteig-Pastetchen



SALAT MIT HAUSGERÄUCHERT

12 €

SCHOTTISCHEN LACHS

Mit Meerrettich-Creme

IECHISCHE FISCHSUPPE „KAKAVIA“

12 €

Mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und
Zitronensaft

HOLLÄNDISCHE KRABBEKROKETTEN 12 €

Von De Haagsche Croquetterij mit
Remouladensauce

GEBRATENES KALBS ENTRECOTE 15 €

Mit Zwiebelpüree, grobem Senf und
Brunnenkresse

MOUSSE VON HUHN UND ENTENLEBER 12 €

mit einem Schuss Cognac und Toast

GERÄUCHERTE ENTENBRUST SALAT 14 €

mit Orange, Grapefruit und Fenchel

Gibt es irgendwelche Allergene, die wir berücksichtigen müssen? Bitte informieren Sie unser Personal oder fragen Sie nach unserer Allergentabelle.

hauptspeise

STEAK VON KNOLLESELLERIE 21 €

Zubereitet in Salzteig, serviert mit veganer
Rotweinsauce



GELBE-BETE-RENDANG 21 €

Mit weißem Reis und Gurkensalat



CAMEMBERT-TAGLIATELLE 21 €

Le Rustique Camembert mit Trüffel

Vorbereitungszeit: 20 min



WOLFSBARSCH 25 €

Mit pikantem weißen Bohnen-Cassoulet
siehe

GEGRILLTER LACHS 24 €

Mit wildem Spinat und Sauce Hollandaise

GEGRILLTER BAVETTE 25 €

Mit hausgemachten Pommes frites und Salat

nachspeise

PANNA COTTA 7 €

mit Erdbeer- und Rhabarberkompott

CHURROS 8 €

Mit Vanilleeis und Schokoladensauce

COQ AU VIN 21 €

Französischer Klassiker

Geschmorte Hühnerkeule, Rotwein, Perlzwie-
beln und Bouquet-Garnitur

LIVAR TOMAHAWK STEAK 25 €

Limburger Schwein mit hausgemachten
Pommes frites und Salat

HIRSCH MIT SAUERKRAUT 27 €

Mit Speck und Rotweinsoße

RUBY-SCHOKOLADEN-KÄSEKUCHEN 9 €

Mit Himbeeren

DRINKS



bubbles

	GLASS	BOTTLE
NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVA EXCLUSIVE CHAMPANGE Frankreich (0.75l)		67
SEKT RIESLING BRUT Reichsrat von Buhl, Pfalz, Deutschland		44
CAVA BRUT RESERVA Vilarnou, Spanien (0.2l)	12	
CAVA DOM Potier, Spain 0.75	5.5	29

white

MOSCATO CULEMBORG West-Kap, Süd-Afrika, süß	4.7	27
GEWURZTRAMINER VINAS DEL VERO FINCA LaPiedra, Spanien, halb süß	5.7	34

LIGHT, FRESH & FRUITY

PINOT GRIGIO MASI Veneto, Italien	5.9	34
WEISSBURGUNDER STEFAN WINTER Rheinhessen, Deutschland	5.9	34
RIESLING RÉSERVE E. BOECKEL Elzas, Frankreich		37
ERSTE LAGE GRÜNER VELTLINER SEPP MOSER Niederösterreich, Österreich		44

AROMATIC & REFRESHING

ALTOZANO SAUVIGNON BLANC/VERDEJO Castilla, Spanien	4.9	28
SAUVIGNON BLANC GRANDE CUVÉE 1685 BOSCHENDAL Franschhoek, Süd-Afrika		39

FULL & ROUND

CHARDONNAY BARRIQUE TÜZKÖ BIRTOK Bátaapáti, Ungarn	5.9	34
ALTURA WHITE, SAUVIGNON SEMILLION Gruner veltliner, Norton, Argentinien		49
CHABLIS 1ER CRU VAU DE VEY JEAN-MARC BROCARD Chablis, Frankreich		65

rose

ALTOZANO TEMPRANILLO/SYRAH Castilla, Spanien	4.9	28
ROSADO ORGANIC TRES CIGÜEÑAS Toledo, Spanien		29
CHARDONNAY/PINOT NOIR BOSCHENDAL Franschhoek, Süd-Afrika		38
WHISPERING ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS Provence, Frankreich		54