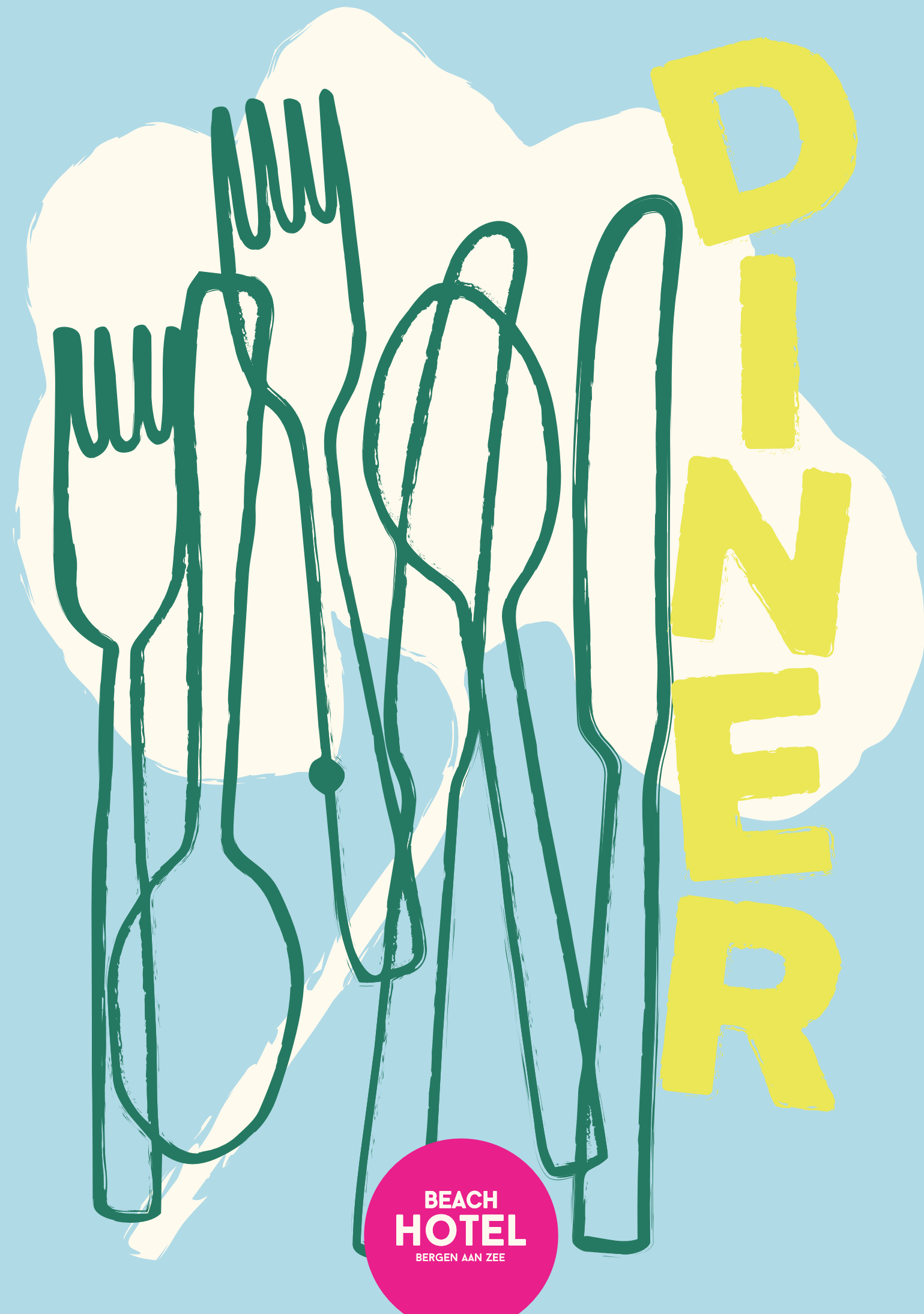


ERHOHLUNG AM MEER

**BEACH
HOTEL**
BERGEN AAN ZEE

Strandhotel | Restaurant | Tagungen
100 Meter vom Meer, Strand, Wald & Dünen
(+31)72-5812488 | www.beachhotelbergenaanzee.nl



**BEACH
HOTEL**
BERGEN AAN ZEE

VORSPEISE

★ Favorit des Küchenchefs: hausgeräucherter Lachs Frischer Fenchelsalat, knackiger Apfel, Meerrettichcreme und süß-sauer eingelegte Zwiebel	14,50
Dünn geschnittenes Rindercarpaccio XL Traditionell zubereitetes Rindercarpaccio mit hausgemachter Senfmayonnaise, frischen Kapern, knusprigen Croutons und geräucherten Mandeln mit Parmesankäse	18,50
Burrata mit gebratener Tomate und Basilikumöl  Cremige Burrata mit marinierter Tomate, Basilikumöl und ofenfrischem knusprigem Brot	11,50
Cremige Zucchini-Basilikum-Suppe  Sahnige Suppe mit warmem Brot	7,50
Platte des Küchenchefs (für 2 Personen) Ofenfrische warme Brötchen mit einer Auswahl verschiedener Dips, spanischem Serrano-Schinken und frischen Oliven	16,50

HAUPTGERICHTE

★ Empfohlen vom Küchenchef: gegrilltes Rib-Eye (200 g) Zartes Qualitätsrindfleisch mit würziger Chimichurri	30,00
Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch Perfekt gegart, serviert mit frischer Gurkensalsa	23,50
Fang des Tages Tagesfrischer Fisch nach Inspiration unseres Küchenchefs	Tagespreis
Lady steak Ein zartes, kleines Steak von Topqualität (ca. 150 Gramm), perfekt gegrillt	21,50
Rustikale Quiche mit Pilzen und Zucchini  Hausgemachte Quiche vom Küchenchef mit gereiftem Käse und frischem saisonalem Salat	19,50

3-GÄNGE-MENÜ DES KÜCHENCHEFS

Jeden Monat servieren wir ein überraschendes 3-Gänge-Menü unseres Küchenchefs für €37,50 p.P.

DIE FAVORITEN UNSERER GÄSTE

Hausgemachter Beach Burger (Tipp!) Ein doppelter Rindfleisch-Smashburger nach Rezept des Küchenchefs, mit gebratenen Zwiebeln, Speck, gereiftem Käse, Cocktailsauce und knusprigen Pommes	19,50
Saté vom marinierten Hähnchen Mit cremiger Erdnusssauce, süß-saurer Gurke, Krupuk und Pommes	21,50
Spaghetti Bolognese Frische Pasta mit reichhaltiger hausgemachter Bolognesesauce und Parmesan	18,50

KINDER-SPECIAL

Von Pommes bis Pfannkuchen, von Kroketten bis Suppe: Wir bereiten eine köstliche Kindermahlzeit! Fragen Sie nach den Möglichkeiten, ab 5,00 Euro.

BEILAGEN

Frisches Tagesgemüse	4,50
Extra Pommes	4,00
Grüner Salat	5,00

DESSERTS

★ Hausfavorit: hausgemachter Karottenkuchen Mit köstlichem Frischkäse-Topping und einer Kugel Vanilleeis	8,50
Klassische Crème brûlée Mit knuspriger karamellisierter Zuckerschicht und Haselnuss-Praliné-Eis	9,50
Dame Blanche Ein Klassiker: cremiges Vanilleeis mit reichhaltiger, warmer Schokoladensauce und frischer Sahne	9,00
Roquefort Mit geröstetem Nussbrot, Portweintrauben und Rosinen	11,00