



Strandhotel
Het Hoge Duin

2-Gänge-Menü, wählen Sie selbst 2 Gänge für € 27,50

3-Gänge-Menü, wählen Sie selbst 3 Gänge für € 32,50

Vorspeise

- Tomatensuppe mit Basilikumcreme
- Reichhaltige Fischsuppe
- Geräucherter Lachs mit grünem Spargel, roten Zwiebeln, Kapern und Dilldressing
- Vitello Tonato mit Basilikum, Kapern und roten Zwiebeln
- Riesengarnelen in scharfem Öl mit Brot
- Carpaccio mit Basilikumcreme, Pinienkernen, Rucola, Kapern, roten Zwiebel, Oliven & Parmesan
- Geräucherter Hähnchensalat mit Parmesan, gebratenem Speck, Ei und Caesar Dressing
- Gegrillter Ziegenkäse mit Salat, Süßkartoffel, Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln, Artischocken, Walnuss-Dressing

Hauptgerichte

- Alle Vorspeisen sind auch als Hauptspeisen erhältlich
- Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Saisongemüse, Kartoffelrösti und Kräuter-Sauce
- Gebratener Lachs mit geschmolzenem Brie auf Babyspinat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven, Artischocken und Basilikum-Öl
- Hamburger Het Hoge Duin mit Tomaten, Gurken, Speck, Käse, Spiegelei & Sauce
- Schweinefilet mit Saisongemüse, Kartoffelgarnitur und gerösteter Knoblauch-Sauce
- Gegrilltes Rib-Eye mit Kräuterbutter, Gemüse & Ofenkartoffel (3 € Zuschlag)
- Hähnchen-Spieß mit scharfer Satay-Sauce, Atjar und Pommes oder Reis
- Gegrillte Hähnchenschenkel in grünem Curry mit Gemüse und Reis
- Kürbis-Risotto mit Gemüse und gebratenem Brie
- Vegetarischer Cajun-Burger mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Guacamole

Nachspeisen

- Dame Blanche mit Schlagsahne und knusprigen Mandeln
- Schokoladen-Brownie mit Bananeneis und Schlagsahne
- Crème Brulée von Likör 43 mit Zimteis und Schlagsahne
- Frische Erdbeeren mit Orangensauce und Vanilleeis

** Bei Fragen über evtl. Allergien steht unser Personal gerne zur Verfügung. Inhalt vorbehaltlich Änderungen.*