



MENU



Volg ons op Twitter: @noordzeebistro
www.hotelnoordzee.nl
www.pizzeria-bistro-noordzee.nl

Voorgerechten

Crab Diable warme gegratineerde krabfantasia Krabbenfantasia, gratiniert	9,90
Lady's Carpaccio salad frisse salade met carpaccio, balsamico dressing, Parmezaan en pijnboompitjes Frischer Salat mit Rindercarpaccio, Balsamikodressing, Parmesan und Pinienkernen	10,50
Cesar's salad krokant gebakken kippedijen, frisse salade met ei, knoflookdressing, pijnboompitjes en Parmezaan Knusprig gebratenes Hühn mit Salat, Knoblauch-Dressing, Pinienkernen, Ei und Parmesan	klein 10,90 groot 13,90
Smoked dream combinatie van gerookte Bawkyov zalm en Volendamse paling Duo von Räucherlachs und Aal aus Volendam	16,50
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaan, pijnboompitjes en truffel-dressing Rindercarpaccio mit Trüffeldressing und Parmesan	13,90
St. Jacques & Co. fijne combinatie van gegrilde coquilles en gerookte Bawkyov zalm op little gem met sojadressing Kombination von gegrillte Jacobsmuscheln und Räucherlachs mit Sojadressing	14,50

Soepen

Romige tomatensoep met basilicum-room en gehakt Tomaten-Crème Suppe mit Basilikumsahne und Hackfleisch	6,90
Rijnsburgse uiensoep met gegratineerde kaastoast Zwiebelsuppe mit Käsetoast	6,90
Tom ka kai soep Thaise kippensoep met kokos en lemongrass en een gamba-banaanspiesje Hühnersuppe Thai Stil mit Kokos, Zitronengras und ein Riesengarnele	7,90

Visgerechten

Tompouce van scholfilet en zalm in de oven gegaard en een puree met 3 kleuren wortel Schollenfilet und Lachs aus dem Ofen mit Karottenpuree	19,90
Grietfilet op de huid gegrild, met beurre blanc en truffel, geserveerd met bataat frites en een druppeltje balsamico Gegrilltes Glatbutt-Filet, Beurre Blanc mit Trüffel und Pommes von Süßkartoffel	22,50
Petite soles krokant gebakken slijtongetjes Knusprig gebackene Mini-Seezunge	23,50
Tarbot Diable hele gebakken tarbot gevuld met pittige krabfantasia Steinbutt gratiniert mit Krabbenfantasia	23,90
Sole à la meunière hele zeetong (± 500 gram) in roomboter gebakken Seezunge in Butter gebacken	32,50
Visserszwaard spies van zalm en zeewolffilet van de grill, geserveerd met mosterddoope en bataat frites Spieß von Lachs und Seewolffilet vom Grill, serviert mit Senfsauce	24,50

Mossel seizoen

Zeeuwse mosterdsoep met verse mosselen in de schelp	7,90
Gebakken verse mosselen uit het pannetje, met dijonnaise, frites en zoetzure komkommer	17,50
De mosselpan Gekookte Zeeuwse mosselen frites, frisse salade en diverse sausjes	19,90
 Wijntip: Chibet, Viognier per glas	4,50
per fles	20,50
Biertip: Brugse zot van de tap	3,80

Vleesgerechten

Super saté van malse varkenshaas met frites en salade Satay von Schweinelende mit Erdnuss-Sauce	16,90
Surf en turf van ossenhaaspuntjes en gamba's Kombination von Rindfleischstreifen und Riesengarnelen	22,90
Spareribs BBQ gekruid, met chimichurry geserveerd met frites en salade Schweinerippchen mit Argentinischen Grillsauce mit Pommes und Salat	19,90
Tournedos Bearnaise geserveerd met een paté lolly, afgelakt met appelstroop Tournedos Bearnaise	25,90
Varkenshaasje "Saltimbocca" gevuld met kruiden-roomkaas en een jasje van rauwe ham, geserveerd met pesto-jus Gefülltes Schweinefilet mit Kräuter-Rahmkäse und Rohschinken	23,90
Lady on fire Lady steak (180 gram) geserveerd met champignons en pepersaus Filetsteak mit Champignons und Pfeffer-Sauce	22,90
Burn baby burn onze beroemde royale XL steak, geserveerd met champignons en pepersaus, aan tafel geflambeerd Großes Filetsteak mit Champignons und Pfeffer-Sauce, flambiert am Tisch	29,90

Vegetarisch

Kattukse siewiet burger vega hamburger van zeewier en soja op een geroosterd zeewier-broodje met sesamdressing, geserveerd met bataat frites Vegetarischer Seetang Bürger mit Soja auf einem geröstete Brötchen mit Sesamdressing und Pommes von Süßkartoffel	15,90
Tortellini quattro formaggio deegkussentjes met 4 soorten kaas en room, gratineerd in de oven Tortellini mit 4 Käsesorten, gratiniert mit Rahm und Käse	13,90
Salade Chèvre gegratineerd geitenkaasje met honing en gekarameliseerde pecannootjes Frischer Salat mit Ziegenkäse, Honig und karamellisierten Pecannüsse	voor 10,90 hoofd 13,90

Kinderschotel

Kipschnitzeltjes, spareribs, frikandel of kroket met frites, mayo en appelmoes Kinderteller mit Hühnerschnitzel, Schweinerippchen, Frikandel oder Kroket	9,90
---	------

Huiswijnen



Wit Les rivages Blanc de Blancs	glas 3,90 1/2 liter 13,00
Rood Domaine Saint Auriol Roussillon	glas 3,90 1/2 liter 13,00
Rosé Masia Perelada Catalonië	glas 3,90 1/2 liter 13,00

Upgrades wijn per Glas

Witte wijnen

 Viognier Chibet	per glas 4,50
 Chardonnay Chibet	per glas 4,50
 Pinot Gris Wagner Stempel	per glas 5,50

Rode wijnen

 Carménère Caliterra Tributo	per glas 5,90
 Cabernet Sauvignon Carnivor	per glas 5,50

