



Nomon Experience

Eine Verkostung kleiner Gerichte

Sandwiches
Geräucherter Lachs
Oeuf en Cocotte
Pain de Mer
Mini-Salat
Nordsee-Garnelenkroketten
Steak Tatar
Paleta Ibérico
Kleine Saison-Suppe oder Scheveninger Fischsuppe

28,5 p.p.
ab 2 Personen (bis 16u)

loaded oysters (2 Stück) +7

Nomon's signatures

Black Angus beef burger 18
Salatherz, Tomate, Gurke, alter Käse, Zwiebelchutney, Burgersauce und knusprigen Brioche von Pain de Mer

Nomon's nature bun V 18
Gemüse-Burger, Salatherz, Tomate, Gurke, veganer Käse, Zwiebelchutney, Burgersauce und knusprigen Brioche von Pain de Mer

Steak Tatar 15
Cornichons, eingelegtes Eigelb und Crostini

Carpaccio 15
aus Rindfleisch, Rucola, Parmesankäse, Pinienkernen und nativem Olivenöl extra

chef's favourites

Pasta Geschmorte Rinderbacken 24
mit Josper-gegrillten Rote Bete

Pasta Paccheri *Le Leggendarie* V 21
mit Kürbis, Burrata & Pistazien

Risotto
saisonales Spezial des Küchenchefs Tagespreis

lunch

Suppen

Scheveninger Fischsuppe cremige Suppe mit Miesmuscheln, Croutons und Hauch Rouille	15
Saison-Suppe wechselnd	9

der 'Haagsche Croquetterij'

inspiriert vom Kochbuch 'Rezepte der Haagschen Kochschule' aus dem Jahr 1895

Sandwich (weiß, braun) mit 2 Kroketten wahl zwischen Rindfleisch- oder Austernpilzkroketten V	14
---	----

Sandwiches (Weiß/braun)

Hähnchenfilet und Bacon Salat, Tomate und Caesar-Dressing	16
Geräucherter Lachs Salat, Sauerrahm und Kapern, Gurke	16

Salate

Burrata V Tomaten, Rucola, grünes Pesto und natives Olivenöl extra	15
Garnelen Tomaten, Oliven, Zitrone und natives Olivenöl extra	17
Hähnchen Mesclun-Salat, Tomaten und natives Olivenöl extra	15



Mittagsmenü

œuf en Cocotte
Carpaccio oder Steak Tatar
Kroketten (Rind, Garnelen oder Pilze)
Scheveninger Fischsuppe

18

on the side

Hausgemachte Pommes mit Schale	6
Brot aus dem Meer (Weiß, braun, Safran und Algen) Brot von Pain de Mer aus lokalem zeeländischem Mehl, gefiltertem Meerwasser und Butter	5

lunch

von 12 bis 17 Uhr



2-Gänge-Auswahlmenü

Vorspeise und Hauptgericht
inkl. side dish nach Wahl

42,5

3-Gänge-Auswahlmenü

inkl. side dish nach Wahl

52,5

Entrecote +5
Surf 'n' Turf +7
Käse statt Dessert +3

Passende Weine (pro Glas) 9

diner

Brot aus dem Meer (Weiß, braun, Safran und Algen)
Brot von Pain de Mer aus lokalem zeeländischem Mehl, gefiltertem Meerwasser und Butter

5

starters

Scheveninger Fischsuppe cremige Suppe mit Miesmuscheln, Croutons und Hauch Rouille	15
Steak Tatar Cornichons, eingelegtes Eigelb und Crostini	16
Kingfish Escabeche Kingfish-Crudo, gegrillte Paprikacreme und Rotweinessig-Marinade	16
Burrata V verschiedene sorten geröstetem und mariniertem Kürbis, gelbe Rüben und Pistazien	14

open fire

Der Josper-Grill verleiht deinen Gerichten ein einzigartiges Aroma und eine feine Rauchnote

Entrecote (230g) Topinambur und gerösteter Pfeffersauce	33
Gebratenes Iberico-Karree Sauerkraut und Calvados-Jus	26
Hirsch Rotkohl, Pastinake, weißer Schokolade und Rote Bete	29
Surf 'n' Turf Rinderfilet und Riesengarnele, Hummersoße, Polenta und kaffeegeröstetem Mais	35
Wolfsbarsch Queller, knuspriger Fenchelsalat und geröstete Zitrone	27

chef's favourite

Pasta Geschmorte Rinderbacken Roter Bete gegrillt auf dem Josper	24
Pasta Paccheri <i>Le Leggendarie</i> V mit Kürbis, Burrata und Pistazien	21
Risotto saisonales Spezial des Küchenchefs	Tagespreis

on the side

Hausgemachte Pommes mit Schale	6
Kartoffel-Mousseline	6
Chicorée - Radicchio - Apfel - Walnuss-Salat	6
Asiatisches Sellerie	6

guilty pleasures

Baskischer Käsekuchen Limetteneis	12
Tarte Tatin mit Vanilleeis	12
Lava-Kuchen mit Josper-gegrillten Kirschen	12
Kaiserschmarrn für 2 Personen zum Teilen	16
Eiskugeln (2 Kugeln) Vanille/Schokolade/Erdbeere und Limette	8
Käse 5 verschiedene holländische Käsesorte(n), Panforte & Chutney	16

Falls du spezielle Essenswünsche oder Allergien hast, sag uns einfach Bescheid.