



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 Salatherz, Tomate, Gurke, alter Käse, Zwiebelchutney, Burgersauce und knusprigen Brioche von Pain de Mer | 18 |
| Nomon's nature bun V Gemüse-Burger, Salatherz, Tomate, Gurke, veganer Käse, Zwiebelchutney, Burgersauce und knusprigen Brioche von Pain de Mer | 18 |
| Steak Tatar Cornichons, eingelegtes Eigelb und Crostini | 15 |
| Carpaccio aus Rindfleisch, Rucola, Parmesankäse, Pinienkernen und nativem Olivenöl extra | 15 |

chef's favourites

| | |
|--|------------|
| Pasta Geschmorte Rinderbacken mit Jospier-gegrillten Rote Bete | 24 |
| Pasta Paccheri <i>Le Leggendarie</i> V mit Kürbis, Burrata & Pistazien | 21 |
| Risotto saisonales Spezial des Küchenchefs | Tagespreis |

lunch

Suppen

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

der ‘Haagsche Croquetterij’

inspiriert vom Kochbuch ‘Rezepte der Haagschen Kochschule’ aus dem Jahr 1895

| | |
|---|----|
| Sandwich (weiß, braun) mit 2 Krokette | 14 |
| wahl zwischen Rindfleisch- oder Austernpilzkrokette | |

Sandwiches (Weiß/braun)

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

Salate

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



Mittagsmenü

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

18

on the side

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



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

| | |
|--|---|
| Brot aus dem Meer (Weiß, braun, Safran und Algen) | 5 |
| Brot von Pain de Mer aus lokalem zeeländischem Mehl, gefiltertem Meerwasser und Butter | |

starters

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

open fire

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

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

chef’s favourite

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

on the side

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

guilty pleasures

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

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