



guilty pleasures

Kuchen
Auswahl aus der Vitrine
5

Apfel Tarte Tatin
Blätterteig, Karamell, Vanilleeis
12

Sorbet-Eisbecher
2 Sorten Sorbet und Obst der Saison
11

Nomon-Spezialitäten

Black Angus Burger 19
Römersalat, Tomate, Gewürzgurke, gereifter Käse, Zwiebelchutney, Nomon-Sauce, Brioche

Zucchini-Burger **V** 18
Römersalat, Tomate, Tzatziki, Zwiebelchutney, Brioche

Steak Tartar 16
klassische Steak-Tartar-Sauce, Kerbel, Schnittlauch, Brioche, Oliven, Kräutermayonnaise

Carpaccio 15
Rindercarpaccio, Trüffelöl, Zitrone, Pinienkerne, Rucola, Grana Padano



Suppen

- Scheveninger Fischsuppe
mit Orangencreme, Brioche und Rouille 15
- Saisonale Suppe 9

Sandwiches (Weißbrot/Vollkornbrot)

- Nomon-Club-Sandwich 17
Hähnchenfilet, Speck, Römersalat, Eiersalat, süß-saure Gurke, Tomate
- Carpaccio 17
Rindercarpaccio, Trüffelöl, Zitrone, Pinienkerne, Rucola, Grana Padano
- Makrelensalat 15
Apfel, Kräutermayonnaise, Kirschtomate, frische Kräuter
- Burrata **V** 15
geräucherte Mandeln, gegrillter Pfirsich, Pfirsichvinaigrette, Pistazien
- 'De Haagsche Croquetterij' 14
2 Kroketteen aus 'De Haagsche Croquetterij'
wahlweise Kroketteen aus Weiderindfleisch mit Senf, Austernpilz mit Senf **V**
oder Nordseegarnelen mit Wakame-Sesam-Sauce

Salate

- Garnelen 17
Mango-Chili-Kompott, Pak Choi, Bimi, Soja-Yuzu-Sesam-Dressing
- Burrata **V** 15
gegrillter Römersalat, gegrillter Pfirsich, Aprikose, Pfirsichvinaigrette



Mittagsangebot

œuf en cocotte
Steak Tartar
'De Haagsche Croquetterij' (Weiderindfleisch, Austernpilze oder
Nordseegarnelen)
Scheveninger Fischsuppe

18

Beilage

- hausgemachte Pommes mit Schale 6
- Brot des Meeres (weiß, braun, Safran und Algen) 5
Brot von Pain de Mer aus lokalem Zeeländischen Mehl, gefiltertem Meerwasser, Butter



guilty pleasures

Tarte Tatin mit Apfel
Blätterteig, Karamell, Vanilleeis
12

Passionsfrucht-Käsekuchen-Mousse
mit Mango-Chili-Kompott und Pavlova
12

Trifle
mit Schokolade und Obst der Saison
12

New Style Dame Blanche
Vanille-Parfait, Crumble aus weißer Schokolade, gegrillter Pfirsich,
dunkle Schokoladensauce
11

Sorbet-Coupe
2 Sorten Sorbet mit Obst der Saison
11

Käse
4 Käsesorten, Feigenkompott, Panforte
12

Cocktail

Espresso Martini 13,5
Ketel One Wodka, Zuckersirup & Espresso

Dessertweine

Porto D vom Duorum Tawny 7,5
Douro - Portugal

Boschendal Vin d'Or 8,5
Franschhoek - Südafrika

Weingut Esterházy Beerenauslese 8,5
Burgenland - Österreich

Kaffeespezialitäten

Irischer – Italienischer – Französischer – Spanischer Kaffee 10,5



Brot des Meeres (weiß, braun, Safran und Seetang) 5
Brot von Pain de Mer aus lokalem Zeeländischem Mehl, gefiltertem Meerwasser und Butter

Appetizer

Steak Tartar 16
Klassische Steak-Tartar-Sauce, Kerbel, Schnittlauch, Brioche, Oliven, Kräutermayonnaise

Scheveninger Fischsuppe 15
Orangencreme, Brioche, Rouille

Kabeljau 16
Tigermilch, Kräuteröl, Kräutertulle, Fischrogen

Burrata **V** 14
gegrillter Pfirsich, getrocknete Aprikosen, süß-saurer Rettich, Pfirsichvinaigrette, geräucherte Mandeln

Hauptgerichte

Offenes Feuer

Unser Josper-Grill verleiht Ihrem Gericht ein einzigartiges Aroma und einen rauchigen Geschmack

Entrecôte (250g) 31
Saisonaler Spargel, Anna-Kartoffeln, Sauce- Hollandaise mit Knochenmark

Gebratenes Iberico-Rippchen 28
Schaum aus karamellisiertem Sauerkraut, Sauerkraut, Fondant-Kartoffeln, gebratener Lauch, Geflügeljus

Maisgefüttertes Hähnchen 29
Zwiebel-Tarte-Tatin, Estragonjus, Gemüse nach Hausfrauenart

Thunfischsteak (200 g) 31
geschmortes Gemüse, Hollandaise-Sauce mit Knochenmark

Dorado 27
Fondant-Kartoffeln, Erbsen, Minze, Geflügeljus, Babykarotten

Kohlrabi-Tournedos **V** 25
Zwiebel-Tarte Tatin, gebratene Zwiebeljus, Zwiebelcreme (vegan)

Favoriten des Chefkochs

Wolfsbarsch 27
Queller, knackiger Fenchelsalat, geröster Zitrone

Pappardelle mit Flusskrebse 24
cremige Bisque-Sauce, Strandflieder, Meeresfrüchte

Pappardelle mit Zucchini **V** 22
Mascarpone, Zitrone, Kirschtomaten, knuspriger Mais

Beilage

hausgemachte Pommes mit Schale 6

gegrillter Römersalat mit Pfirsich, Burrata und Pfirsich-Vinaigrette 6

Anna-Kartoffeln mit Trüffelmayonnaise, Beurre Noisette und frische Kräuter 6

Gemüse der Saison 6

2-Gänge-Menü nach Wahl

Vorspeise und Hauptgericht
inkl. Beilage nach Wahl

42,5

3-Gänge-Menü nach Wahl

inkl. Beilage nach Wahl

52,5

Entrecôte +3
Thunfischsteak +3

passende Weine (pro Glas) 9

