

Luxe broodjes

Poached Eggs	14,75
Engelse muffin gepocheerde eieren spinazie Hollandaisesaus keuze uit: zalm beenham kaas ♥	
Hete kip	15,00
maisbrood kippendijfilet ui rode paprika champignons kerrie mayonaise	
Italiaanse truffelworst	15,75
ciabatta zongedroogde tomaat parmezaanse kaas artisjokhart aioli mixsla	
Gerookte makreel	15,75
ciabatta zoetzure komkommer citroenmayonaise dille little gem	
Gegrilde groenten ♥	14,75
Focaccia hummus avocado basilicum mixsla	
Burrata ♥	15,50
maisbrood tomaat basilicummayonaise cashewnoten	
Hamburger	17,50
bacon sla tomaat augurk ui kaas	
Twee kroketten	12,00
maisbrood grove mosterd keuze uit: rundvlees groente ♥	
Twee garnalenkroketten	16,00
maisbrood citroenmayonaise	



Side Dishes

Patatas bravas ♥	6,25
bravassaus	
Zoete aardappelfriet ♥	7,25
truffelmayonaise	
Huisgemaakte friet ♥	6,95
mayonaise	

♥ Vegetarisch

Salades

Caesar salade	16,00
krokante kippendij pocheerei bacon croutons ansjovis	
Makreel salade	16,00
gerookte makreel zoetzure komkommer little gem croutons dille	
Geitenkaas salade ♥	16,00
granaatappel friseline roodlof blauwe bes hazelnoot honing mosterd dressing	

Soep

Soep van het moment ♥	8,00
------------------------------	------

Tosti

Classic	8,00
ham belegen kaas	
Formaggio ♥	8,75
geitenkaas gorgonzola belegen kaas honing	

Flammkuchen

Zalm	16,00
gerookte zalm prei bladspinazie french dressing crème fraîche	
Serranoham	16,00
serranoham reblochon prei rucola truffel mayonaise crème fraîche	

Voor de kids 11.30 - 21.00

Flammkuchen Margherita ♥	11,00
tomatensaus geraspte kaas	
Friet met snack	10,50
keuze uit: kroket frikandel kaassoufflé kipnuggets bitterballen kibbeling	
Schepijsje	7,50
vers fruit schepijs keuze uit: vanille aardbeien chocolade	

Gebak

Appeltaart	5,75
Triple chocolate brownie (kan ook glutenvrij)	5,50
Cheesecake	5,50
Taart van het moment	5,50
Friandises	9,50
3 huisgemaakte friandises 1 koffie of thee naar keuze	



Ons paviljoen beschikt over een aparte ruimte met een eigen bar en terras waar u uw **vergadering | bruiloft | kraamfeest | verjaardag | familiefeest | kinderfeestje | reünie** kunt organiseren.

Voor meer informatie of aanvragen kunt u mailen naar sales@surfenbeach.nl

Om mee te beginnen

Breekbrood ♥ 9,50
aioli | kruidenboter | tapenade

Voorgerechten

Steak tartaar 15,25
64 graden dooier | broodcrouton | truffelmayonaise

Carpaccio van gerookte entrecote 15,75
schuim van oude kaas | kapperappel | zoetzure akker paddestoel | balsamico

Vitello tonato 15,25
kalfslende | verse tonijn | tonijnmayonaise | iberico popcorn | kappertjes | watercress

Huisgepekeld zalm 15,75
mierikswortelmayonaise | radijssoorten | haringkuit | zoetzure komkommer

Carpaccio van Octopus 15,75
gebrande aubergine | zwarte olijf | gepofte quinoa | groene tomatenbouillon

Burrata ♥ 15,75
gepofte paprika | olijven | artisjokhart | mix tomaatjes | cashewnoten | basilicum

Soep van het moment ♥ 8,00

Caesar salade 16,00
krokante kippendij | pocheerei | bacon | crouton | ansjovis

Makreel salade 16,00
gerookte makreel | zoetzure komkommer | little gem | croutons | dille

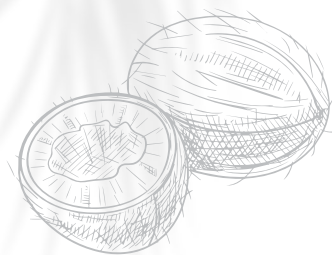
Geitenkaas salade ♥ 16,00
granaatappel | friseline | roodlof | blauwe bes | hazelnoot | honing mosterd dressing

Side Dishes

Patatas bravas ♥ 6,25
bravassaus

Zoete aardappelfriet ♥ 7,25
truffelmayonaise

Huisgemaakte friet ♥ 6,95
mayonaise



♥ Vegetarisch

Hoofdgerechten

Kalfssucade 24,25
runderlende | zuurkool | appel | mousseline | laurierjus | filo kruidenchips

Bavette 200gr 29,50
crème van zoete aardappel | groene asperge | shiitake | chimmichurri

Roodbaars 23,50
gebakken op chorizo en zuurdesem | bospeen | gnocchi | wortel beurre blanc

Zalmfilet 24,95
dashi beurre blanc | zalm eitjes | linguine | venkel

Rogvleugel 24,95
beurre blanc van gepofte knoflook | zwarte olijven | kappertjes | zeegroenten | mousseline met peterselie

Gepofte knolselderij ♥ 22,50
crème van knol en hazelnoot | hazelnoot beurre blanc | watercress

Ravioli ♥ 24,25
gevuld met citroen ricotta | mini courgette | citroenolie | peterselie crème

Côte de boeuf 62,50

voor 2 personen | bearnaise | truffeljus | chimmichurri | gepofte zoete aardappel met crème fraîche en bacon

Onze Côte de boeuf is afkomstig van de **Nederlandse DubbelDoelKoe!** De naam zegt het al, een koe met een dubbel doel dus. Deze koe is niet alleen geschikt voor het geven van melk, maar uiteindelijk ook voor het geven van dit mooie stuk vlees. De DubbelDoelKoe is volledig grasgevoerd en daardoor extra **duurzaam**

Desserts

Moulleux 9,50
warm chocolade taartje met zachte vulling | hopjes ijs | passievrucht schuim

Gegrilde ananas 9,50
kokos schuim | roze peper | kokoskaviaar | basilicum citroen sorbet

Mousse van pure chocolade 9,50
gel van framboos | frambozen sorbet | tuille

Kaasplateau 13,75
diverse kazen uit het Groene Hart

Friandises 9,50
3 huisgemaakte friandises | 1 koffie of thee naar keuze

DRIEGANGEN KEUZEMENU

Voor € 37,50 p.p. stelt u zelf een 3 gangen menu samen, met keuze uit onderstaande gerechten.

Voorgerechten

Carpaccio van gerookte entrecote
schuim van oude kaas | kapperappel | zoetzure akker paddestoel | balsamico

Huisgepekeld zalm
mierikswortelmayonaise | radijssoorten | haringkuit | zoetzure komkommer

Burrata ♥
gepofte paprika | olijven | artisjokhart | mix tomaatjes | cashewnoten | basilicum

Hoofdgerechten

Kalfssucade
runderlende | zuurkool | appel | mousseline | laurierjus | filo kruidenchips

Rogvleugel
beurre blanc van gepofte knoflook | zwarte olijven | kappertjes | zeegroenten | mousseline met peterselie

Gepofte knolselderij ♥
crème van knol en hazelnoot | hazelnoot beurre blanc | watercress

Desserts

Moulleux
warm chocolade taartje met zachte vulling | hopjes ijs | passievrucht schuim

Gegrilde ananas
kokos schuim | roze peper | kokoskaviaar | basilicum citroen sorbet

Mousse van pure chocolade
gel van framboos | frambozen sorbet | tuille