

# lunchkaart



# lunchkaart

## soepen

Gebonden tomatensoep met spekjes en room € 6,25  
Thickened tomato soup with bacon and cream  
Gebundene Tomatensuppe mit Speck und Sahne

Erwtensoepp geserveerd met bruin brood en katenspek € 8,75  
Thickened pea soup served with dark bread and bacon  
Erbsensuppe serviert mit dunkles Brot und Speck

Vissoep met rouille en brood € 9,75  
Fish soup with rouille and bread  
Fischsuppe mit Rouille und Brot

## sandwiches

Club sandwich met bacon, kip, gebakken ei en frites € 11,25  
Sandwich with bacon, chicken, fried egg and French fries  
Sandwich mit Speck, Hühner Filet, Gebackenes ei und Pommes Frites

Sandwich "de Zwaan" (gerookte zalm, paling en garnalen) € 12,00  
Sandwich with smoked salmon, eel and Dutch shrimps  
Sandwich mit geräucherter Lachs, Aal und Holländische Garnelen

## warme lunchgerechten

Uitsmijter "speciaal" met ham, kaas, tomaat en Italiaanse kruiden € 9,25  
Fried eggs with ham, cheese tomatoes and Italian herbs  
Gebakene Eier mit Schinken, Käse, Tomaten und Italienische Kräuter

Omelet met keuze uit boerenham, jong belegen kaas of champignons € 9,00  
Omelette with choice of ham, cheese or champignons  
Omelette mit Schinken, Käse oder Champignons nach Wahl

Pasteitje met een ragout van kip en champignons € 8,50  
Pattie with chicken and champignons ragout  
Blätterteigpastetchen mit Ragout von Huhn und Champignons

Huisgemaakte garnalenkroketten met gefrituurde peterselie en brood €10,75  
Homemade shrimp croquettes wit deep fried parsley and bread  
Hausgemachte Garnelenkroketten mit frittierten Petersilie und Brot

"Dobbe" kroketten (2 stuks) met twee boterhammen € 7,50  
Beef croquettes with bread  
Rindfleischkroketten mit Brot

# lunchkaart

## warme lunchgerechten

“Katwijk's Hapje Speciaal” gebakken tongetjes met remouladesaus € 19,25  
Small soles à la Meunière with remoulade sauce  
Gebratene kleine Seezungen mit Remouladensoße

Kibbeling (naar eigen recept) met remouladesaus € 15,00  
Diced cod in batter with remoulade sauce  
Frittierte Kabeljau Stücke mit Remouladensoße

Zalmmoten van de grill met kruidenboter € 14,75  
Grilled salmon fillets with herb butter  
Lachsscheiben vom Grill mit Kräuterbutter

Gamba's van de grill met chilisaus € 17,25  
Grilled king prawns with a sweet chili sauce  
Gambas vom grill mit süße Chili Soße

Gebakken ossenhaaspuntjes met Stroganoff saus € 17,75  
Cubes of Fillet steak with Stroganoff sauce  
Filetsteakwürfel mit Stroganoff Soße

Geserveerd met salade en naar keuze frites of brood  
Served with salad and choice of chips or bread  
Serviert mit Salat und Pommes Frites oder Brot

## maaltijdsalades

Salade met gebraden ossenhaasreepjes en Caesar dressing € 13,75  
Salad with strips of grilled beef fillet and Caesar dressing  
Salat mit Streifen Rindsfilet vom Grill und Cesare Dressing

Salade Niçoise met gegrilde tonijn € 14,25  
Niçoise salad with grilled tuna  
Niçoise Salat mit gegrilltem Thunfisch

Salade van gerookte vissoorten met aardappelsalade € 16,00  
Salad of smoked fish with potato salad  
Salat von geraucherten Fischarten mit Kartoffelsalat

Salade met gegrilde gamba's, Hollandse garnalen en sojadressing € 14,75  
Salad with grilled king prawns, Dutch shrimps and soy dressing  
Salat mit Gambas, Holländische Garnelen und Sojadressing

## pannenkoeken

Pannenkoek met naar keuze appel, rozijnen, ananas, spek of kaas € 8,50  
Pancake with apple, raisins, pineapple, bacon or cheese  
Pfannkuchen mit Apfel, Rosinen, Ananas, Speck oder Käse

Pannenkoek naturel € 6,00

# menukaart



# menukaart

## **koude voorgerechten** **cold starters – kalte vorspeisen**

Combinatie van gerookte zalm, paling en forel met whiskysaus € 16,50  
Combination of smoked eel, salmon and trout with whisky sauce  
Kombination aus geräuchertem Lachs, Aal und Forelle mit Whiskysoße

Cocktail van Hollandse garnalen met banaan en whiskysaus € 15,75  
Cocktail with Dutch shrimps, banana and whisky sauce  
Cocktail mit Holländische Garnelen, Bananen und Whiskysoße

Tonijn en gerookte zalm met sojasaus € 16,25  
Tuna and smoked salmon with soy sauce  
Thunfisch und Raucherlachs mit Sojasauce

Salade van kreeft met limoenmayonaise € 21,00  
Salad of lobster with lime mayonnaise  
Salat aus Hummer mit Limone Mayonnaise

Half dozijn oesters met sjalottenvinaigrette € 17,25  
Half a dozen oysters with shallots vinaigrette  
Halbes Dutzend Austern mit Schalotten Vinaigrette


Carpaccio van ossenhaas met balsamico dressing en geschaafde kaas € 15,75

Beef fillet Carpaccio with balsamic vinegar dressing and grated cheese  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico Dressing und Schabekäse  
met eendenlever, with duck's liver, mit Entenleber € 18,00

Salade van Parmaham, avocado en Gorgonzola € 14,75  
Salad of Parma ham, avocado and Gorgonzola  
Salat von Parmaschinken, Avocado und Gorgonzola

# menukaart

## warme voorgerechten warm starters – warme vorspeisen



Halve kreeft "Thermidor" Half lobster "Thermidor" Halber Hummer "Thermidor"	€ 23,50
Gegrilde Jakobsmosselen en gamba's met sojadressing en taugé Grilled scallops and king prawns with a soy dressing and bean sprouts Gegrillte Jakobsmuscheln und Gambas mit Sojadressing und Sojabohnensprossen	€ 17,75
Gamba's in tempurabeslag met een zoet-pittige saus King prawns in tempura batter with a sweet and spicy sauce Gambas in Tempura Teig mit einer süß und würzigen Soße	€ 16,25
Gebakken eendenlever met appel, rozijnen en Calvadossaus Baked duck's liver with apple, raisins and Calvados sauce Gebratene Entenleber mit Apfel, Rosinen und Calvados Soße	€ 19,00
Quiche met kaas, prei en champignons Quiche with cheese, leek and mushrooms Quiche mit Käse, Porree und Champignons	€ 9,50
Langoustine krabsoep Langoustine crab soup Langusten-Hummer-Suppe	€ 9,25
Vissoep Fish soup Fischsuppe	€ 9,75
Runderbouillon met tomaat en tuinkruiden Beef bouillon with herbs and tomato Rinderbouillon mit Tomate und Gartenkräutern	€ 5,75
Gebonden tomatensoep met spekjes en room Thickened tomato soup with bacon and cream Gebundene Tomatensuppe mit Speck und Sahne	€ 6,25

# menukaart

## visgerechten fish dishes – fischgerichte

Noordzeetong, gebakken of gepocheerd * Dover sole à la Meunière or poached * Nordseezunge, gebraten oder pochiert *	dagprijs day price Tagespreis
Kleine tongen, gebakken of gepocheerd Small soles à la Meunière or poached Kleine Seezungen, gebraten oder pochiert	€ 26,00
Op de huid gebakken kabeljauw met champignons, cherry tomaatjes en dragon On the skin fried cod with mushrooms, cherry tomatoes and tarragon Auf der Haut gebratener Kabeljau mit Champignons, Kirschtomaten und Estragon	€ 25,75
Gamba's gebakken in kruidenknoflooksaus King prawns baked and served in herb-garlic oil Gambas gebraten in Kräuter-Knoblauchöl	€ 26,25
Kreeft "Thermidor" Lobster "Thermidor" Hummer "Thermidor"	€ 39,50
Gebakken Jakobsmosselen met bloemkoolpuree en een Pernod-roomsaus Pan fried scallops with cauliflower puree and a creamy Pernod sauce Gebratene Jakobsmuscheln mit Blumekohlpurée und Pernod Rahmsoße	€ 25,25
Gepocheerde tongfilets gevuld met gamba's en Hollandaisesaus Poached sole fillets stuffed with prawns and Hollandaise sauce Pochierte Seezungenfilets gefüllt mit Garnelen und Sauce Hollandaise	€ 29,75
Combinatie van zalm, zeebaars en tong van de grill met aioli Grilled salmon, sea bass and sole with aioli Lachs, Seebarsch und kleine Seezunge vom Grill mit Aioli	€ 26,75

# menukaart

## **vleesgerechten** **meat dishes – fleischgerichte**

Tournedos van ossenhaas met vier soorten peper € 29,75  
Fillet steak of beef with four kinds of pepper  
Tournedos aus Rinderfilet mit vier verschiedene Pfeffer

Chateaubriand met champignons en Bearnaisesaus (voor 2 personen) € 61,00  
Chateaubriand with champignons and Béarnaise sauce (for 2 persons)  
Chateaubriand mit Champignons und Berner Soße (für 2 Personen)

Eendenborst met sinaasappelsaus € 25,25  
Breast of duck with orange sauce  
Entenbrust mit Orangensoße

Gebakken kalfshaas met Gorgonzolasaus € 28,50  
Fried veal tenderloin with Gorgonzola sauce  
Gebratene Kalbsfilet mit Gorgonzola Sauce

Ribeye van de grill met pepersaus € 25,25  
Grilled Ribeye with pepper sauce  
Ribeye vom Grill mit Pfeffersoße

Verschillende soorten vlees van de grill kruidenboter of knoflooksaus €  
24,75  
Assorted meats from the grill with herb butter or garlic sauce  
Verschieden Sorten Fleisch vom Grill mit Kräuterbutter oder Knoblauchsoße

## **vegetarische gerechten** **vegetarian dishes – vegetarische gerichten**

Vegetarische lasagne € 14,75  
Vegetarian lasagne  
Vegetarische Lasagne

Eiergerecht met Mozzarella, Geitenkaas en Parmezaanse kaas € 16,75  
Egg dish with Mozzarella, Goat's cheese and Parmesan cheese  
Eiergericht mit Mozzarella, Ziegenkäse und Parmesaner Käse

# menukaart

## desserts

### desserts – nachspeisen

Babas au Rhum met vanille ijs Babas au Rhum with vanilla ice cream Babas au Rhum mit Vanilleeis	€ 7,75
Sorbetijs met frambozensaus Sherbet ice with raspberry sauce Sorbet Eis mit Himbeersoße	€ 7,25
Flensjes met vanille ijs en sinaasappelsaus Crêpes with vanilla ice cream and orange sauce Crêpes mit Vanilleeis und Orangensoße	€ 7,25
Tarte tatin met vanille ijs Tarte tatin with vanilla ice cream Tarte Tatin mit Vanilleeis	€ 8,00
Chocoladecake met chocolade ijs en warme kersen Chocolate cake with chocolate ice cream and hot cherries Schokoladenkuchen mit Schokoladeeis und warmen Kirschen	€ 7,50
Hazelnootparfait met Amaretto saus Hazelnut parfait with Amaretto sauce Haselnuss Parfait mit Amaretto Soße	€ 7,25
Diverse soorten kaas Various cheeses Diverse Sorten Käse	€ 10,25
Vanille ijs met chocoladesaus, koffiesaus of warme kersen Vanilla ice cream with chocolate sauce, coffee sauce or hot cherries Vanilleeis mit Schokoladensoße, Kaffeesoße oder warme Kirschen	v.a. € 7,00